

BAGUETTE QUINOA



Recette

Mélange Rietmann Baguette quinoa	5,000 kg
Farine de blé 550	5,000 kg
Levure	0,250 kg
Eau	7,000 kg
Total	.17,250 kg

Préparation

Durée de pétrissage	env. 4 min. en 1ère vitesse (lente), env. 7 min. 2ème vitesse (rapide)
Température de la pâte	24 - 26 °C
Temps de levée de la pâte	env. 40 min.
Masse pesée	350 g/pièce.
Façonnage	Peser les pâtons et rouler en long. Après la détente façonner en forme de baguettes et déposer ensuite sur des toiles saupoudrées de semoule de blé dur ou des tôles à baguettes.
Garniture	Semoule de blé dur de type moyenne
Temps d'apprêt	40 - 50 min.
Cuisson	Déposer les pâtons sur des tapis enfourneurs et les laisser refroidir pendant env. 5 minutes. Par la suite, scarifier une fois en long ou 3 - 4 fois en travers. 240 - 250 °C, buage modéré. Ouvrir le clapet 10 minutes avant la fin de la cuisson.
Temps de cuisson	24 - 26 min.

Theodor Rietmann GmbH

Großtrowstraße 1, 66740 Saarlouis, Allemagne
Tél. +49 6831 937-0, info@rietmann.de, www.rietmann.de

Contact Rietmann France

1a, rue du castel, 67260 Keskastel, France
Tél: +33 9 72 44 16 87, contact@rietmann.fr