

TRAPPEUR



TRAPPEUR

Le Pain Trappeur

0062033

Recipe

Rietmann Trappeur	5.000 kg
Wheat Flour	5.000 kg
Yeast (depending on process)	0.120 - 0.300 kg
Water	6.300 - 6.500 kg
Total	16.420 - 16.800 kg



Rezept

Rietmann Trappeur	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Hefe (je nach Methode)	0,120 - 0,300 kg
Wasser	6,300 - 6,500 kg
Gesamt	16,420 - 16,800 kg

Recette

Rietmann Trappeur	5,000 kg
Farine de blé	5,000 kg
Levure (suivant méthode).	0,120 - 0,300 kg
Eau	6,300 - 6,500 kg
Total	16,420 - 16,800 kg

Ricetta

Rietmann Trappeur	5,000 kg
Farina di frumento	5,000 kg
Lievito (secondo metodo)	0,120 - 0,300 kg
Acqua	6,300 - 6,500 kg
Totale	16,420 - 16,800 kg

Receta

Rietmann Trappeur	5,000 kg
Harina de trigo.	5,000 kg
Levadura (según el método)	0,120 - 0,300 kg
Agua	6,300 - 6,500 kg
Total	16,420 - 16,800 kg