

RIETMANN FRANCE



*Ideen aus
Frankreich*



Die besten Rezepte unserer französischen Nachbarn

Seit vielen Jahren ist Rietmann mit Premixen am französischen Markt aktiv. Mit Produkten von Franzosen - für Franzosen.

Wir unterstützen Sie gerne mit Rat und Tat zu unseren französischen Gebäckspezialitäten.

Pain Artisanal nennen wir die Produkte aus handwerklicher Herstellung mit rustikalem Touch. Um die Vielfalt umsetzen zu können, haben wir der französischen Tradition entsprechend maßgeschneiderte Premixe entwickelt, die dem Anspruch des Handwerks nach authentischen Produkten gerecht werden. Die Rezepte basieren alle auf französischem Know-how, umgesetzt mit Rietmann Deutschland.

Ganz viel Geschmack, rustikal, lecker, kross und trotzdem leicht und mild - dies sind die klassischen Herausforderungen an unsere Premixe.

In der Grenzregion lebend, beobachten wir eine wachsende Nachfrage nach französischen Backwaren. Unsere aktuellen französischen Premixe helfen auch Ihrem Unternehmen ein Stück französische Backtradition in Ihre Ladentheke zu bringen.

TYPISCH FRANZÖSISCH

Die auf den folgenden Seiten vorgestellten Produktideen eignen sich sowohl für die direkte Führung als auch für eine Langzeitführung.

Dies erfordert Anpassungen bei der Hefe- und Wassermenge sowie der Teigtemperatur.

Die traditionelle französische Gebäckherstellung beruht auf langer Teigführung und handwerklichem Geschick. Durch diese lange Fermentation verbessern Sie ihre Gebäckqualität um ein Vielfaches.





Le Pain des Brasseurs

VERARBEITUNG

Knetzeit:	ca. 4 Min. Stufe 1 (langsam) ca. 7 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur:	22 – 24 °C
Teigruhe:	40 – 60 Min.
Einwaage:	300 – 600 g/Stk.
Aufarbeitung:	Teigstücke rund aufarbeiten und kurz entspannen lassen. Zu einem Ring ausformen und auf einen bemehlten Abziehapparat setzen. Die Oberfläche der Teiglinge dünn mit einer Bierstreiche abglänzen und mit Weizenmehl bemehlen, anschließend auf Gare stellen.
Bierstreiche:	Eine homogene, streichfähige Schlämme aus Bier, Roggenmehl, Hefe (0,2 %) und einer Prise Salz.
Endgare:	ca. 40 – 50 Min.
Backen:	240 °C fallend auf 210 °C, mit Beschwadung. 5 Min. vor dem Ende der Backzeit Ofenzug öffnen und rösch ausbacken.
Backzeit:	30 – 45 Min. je nach Gewicht

REZEPTUR

RIETMANN Pain des Brasseurs Art.-Nr. 0062045	5,000 kg
Weizenmehl 550	5,000 kg
Hefe (je nach Führung)	0,100 – 0,300 kg
Wasser ca.	5,300 kg
Bier	1,500 kg



Le Pain Trappeur

VERARBEITUNG

Knetzeit:	ca. 4 Min. Stufe 1 (langsam) ca. 7 – 10 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur:	22 – 24 °C
Teigruhe:	30 – 45 Min.
Einwaage:	450 – 600 g/Stk.
Aufarbeitung:	Teigstücke länglich aufarbeiten und mit dem Schluss nach unten in bemehlte Tücher setzen.
Endgare:	ca. 40 – 50 Min.
Backen:	Vor dem Einschieben die Teiglinge wenden und mit dem Schluss nach oben auf den Abziehhapparat setzen. Für ca. 5 Min. antrocknen lassen. 240 °C fallend auf 210 °C, mit Beschwadung. 5 Min. vor dem Ende der Backzeit Ofenzug öffnen.
Backzeit:	30 – 45 Min. je nach Gewicht

REZEPTUR

RIETMANN Pain Trappeur 50	
Art.-Nr. 0062022	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Hefe (je nach Führung)	0,100 – 0,300 kg
Wasser	6,300 – 6,500 kg



Le Vigneron

VERARBEITUNG

Knetzeit:	ca. 6 Min. Stufe 1 (langsam) ca. 7 – 9 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur:	24 – 26 °C
Teigruhe:	20 – 30 Min.
Einwaage:	600 g oder 850 g pro Stück
Aufarbeitung:	Teigstücke in reichlich Roggenmehl rundwirken. Im Anschluss je 2 Brote, mit dem Schluss nach oben, aneinander in eine Kastenform setzen.
Endgare:	ca. 50 – 60 Min.
Backen:	Vor dem Einschieben für ca. 5 Min. antrocknen lassen. 240 °C fallend auf 210 °C, mit Beschwadung. 5 Min. vor dem Ende der Backzeit Ofenzug öffnen.
Backzeit:	40 – 50 Min. je nach Gewicht

REZEPTUR

RIETMANN Winzerkruste Art.-Nr. 0064750	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Hefe (je nach Führung)	0,100 – 0,250 kg
Wasser	5,900 – 6,400 kg





Les Benoitons

VERARBEITUNG

Knetzeit:	ca. 10 Min. Stufe 1 (langsam) ca. 7 Min. Stufe 2 (schnell) am Ende der Knetzeit Quellstück unterarbeiten
Teigtemperatur:	28 – 30 °C
Teigruhe:	20 Min.
Einwaage:	350 – 500 g/Stk.
Aufarbeitung:	Teigstücke länglich zu Stangenbrot aufarbeiten und direkt auf einen bemehlten Abziehapparat oder Lochbleche setzen.
Endgare:	ca. 40 – 50 Min.
Backen:	220 °C durchgehend, mit Beschwadung. 10 Min. vor dem Ende der Backzeit Ofenzug öffnen.
Backzeit:	30 – 40 Min. je nach Gewicht

QUELLSTÜCK

Haselnüsse oder Mandeln (ganz)	0,400 kg
Aprikosen, getrocknet	0,200 kg
Sultaninen	0,200 kg
Wasser ca.	0,400 kg

Quellzeit: 1 – 3 Stunden

REZEPTUR

RIETMANN Jack'son Art.-Nr. 0064822	10,000 kg
Quellstück	1,200 kg
Hefe (je nach Führung)	0,100 – 0,250 kg
Wasser	6,500 – 7,000 kg





Le Pain de Campagne

VERARBEITUNG

Knetzeit:	ca. 10 Min. Stufe 1 (langsam) ca. 4 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur:	22 – 24 °C
Teigruhe:	20 – 30 Min.
Einwaage:	600 – 3000 g/Stk.
Aufarbeitung:	Teigstücke rund oder länglich zu frei geschobenen Broten aufarbeiten. Zur Gare in bemehlte Brotkörbchen oder Tücher setzen.
Endgare:	ca. 40 – 60 Min.
Backen:	250 °C anbacken, fallend auf 200°C, mit mäßiger Beschwadung. 10 Min. vor dem Ende der Backzeit Ofenzug öffnen und rösch ausbacken.
Backzeit:	35 – 60 Min. je nach Gewicht

REZEPTUR

RIETMANN Seigle 3 en 1 Art.-Nr. 0060038	3,000 kg
Weizenmehl Type 550	7,000 kg
Salz	0,175 kg
Hefe (je nach Führung)	0,100 – 0,300 kg
Wasser	6,500 – 7,000 kg



Le Pain Torsadé

VERARBEITUNG

Knetzeit:	ca. 15 Min. Stufe 1 (langsam) ca. 15 – 25 Min. Stufe 2 (schnell) Der Teig muss sich vom Kesselrand lösen.
Teigtemperatur:	22 – 24 °C
Teigruhe:	Abgedeckt in einer geölten Teigwanne ca. 30 Min. bei Raumtemperatur, danach im Kühlraum (bei +6 bis +8 °C) für 15 – 20 Stunden.
Einwaage:	350 – 600 g/Stk.
Aufarbeitung:	Den Teig auf dem Arbeitstisch ausbreiten und in längliche Stücke teilen. Die Teigstücke an den Teigenden gegeneinander verdrehen und gut bemehlt auf Abziehapparate setzen.
Endgare:	Kann entfallen, nach schonender Aufarbeitung.
Backen:	240 °C fallend auf 200 °C, mit reichlich Beschwadung. 5 Min. vor dem Ende der Backzeit Ofenzug öffnen und rösch ausbacken.
Backzeit:	35 – 50 Min. je nach Gewicht

REZEPTUR

RIETMANN Pan da Rustico Art.-Nr. 0050081	2,000 kg
Weizenmehl Type 550	8,000 kg
Hefe (je nach Führung)	0,100 – 0,250 kg
Wasser	6,800 – 7,700 kg



Le Pain de Seigle

VERARBEITUNG

Knetzeit:	ca. 6 Min. Stufe 1 (langsam) ca. 1 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur:	26 – 28 °C
Teigruhe:	30 Min.
Einwaage:	600 – 850 g/Stk.
Aufarbeitung:	Teigstücke in reichlich Roggenmehl rundwirken und mit dem Schluss nach unten in bemehlte Brotkörbchen oder Tücher setzen. Alternativ Teigstücke länglich aufarbeiten, in Tücher aufziehen, bemehlen und Oberfläche mehrfach einschneiden.
Endgare:	50 Min.
Backen:	240 °C fallend auf 210 °C, mit Beschwadung. Öffnen des Ofenzug je nach gewünschtem Aufreißen: je später desto stärker das Aufplatzen/Reißen.
Backzeit:	45 Min. – 55 Min. je nach Gewicht

REZEPTUR

RIETMANN Seigle 3 en 1 Art.-Nr. 0060038	10,000 kg
Hefe (je nach Führung)	0,100 – 0,300 kg
Wasser	6,900 – 7,100 kg





La Baguette Saveur

VERARBEITUNG

Knetzeit:	ca. 3 Min. Stufe 1 (langsam) ca. 5 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur:	23 – 25 °C
Teigruhe:	20 – 30 Min.
Einwaage:	350 g/Stk.
Aufarbeitung:	Teigstücke länglich vorstoßen und mit Zwischengare zu Baguettes ausformen. Anschließend in bemehlte Tücher aufziehen oder auf Baguettebleche absetzen.
Endgare:	ca. 70 Min. – 120 Min. bei Raumtemperatur (max. 24 – 26 °C). Mit einer Teigfolie abdecken, um die Teiglinge vor dem Verhärten zu schützen.
Backen:	Baguette-Teiglinge auf Abziehapparate setzen und die Oberfläche 3 – 5 x einschneiden. 240 – 250 °C durchgehend, mit mäßiger Beschwadung. 10 Min vor dem Ende der Backzeit Ofenzug öffnen.
Backzeit:	23 Min. – 25 Min.

AUTOLYSE

Weizenmehl Type 812	2,000 kg
Weizenmehl Type 550	7,000 kg
Wasser	5,900 – 6,700 kg
Knetzeit: ca. 3 – 4 Min. Stufe 1 (langsam)	
Teigtemperatur:	20 – 22 °C
Ruhezeit:	20 – 30 Min.

REZEPTUR

RIETMANN Baguette Onze Art.-Nr. 0051040	1,000 kg
Autolyseteig	14,900 – 15,700 kg
Hefe (je nach Führung)	0,100 – 0,250 kg





La Baguette Quinoa

VERARBEITUNG

Knetzeit:	ca. 4 Min. Stufe 1 (langsam) ca. 7 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur:	24 – 26 °C
Teigruhe:	30 Min. – 60 Min.
Einwaage:	350 g/Stk.
Aufarbeitung:	Teigstücke länglich vorstoßen und mit Zwischengare zu Baguettes ausformen. Anschließend in bemehlte Tücher aufziehen oder auf Baguettebleche absetzen. Als Dekor eignen sich Mais- oder Hartweizengrieß.
Endgare:	ca. 50 Min.
Backen:	Baguette-Teiglinge auf Abziehapparate setzen und die Oberfläche 2 – 3x einschneiden. 240 – 250 °C durchgehend, mit mäßiger Beschwadung. 10 Min. vor dem Ende der Backzeit Ofenzug öffnen.
Backzeit:	24 Min. – 26 Min.

REZEPTUR

RIETMANN Quinoa Baguette France	
Art.-Nr. 0062017	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Hefe (je nach Führung)	0,100 – 0,300 kg
Wasser	6,500 – 7,300 kg



Le Maïs d'Or

VERARBEITUNG

Knetzeit:	ca. 3 Min. Stufe 1 (langsam) ca. 6 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur:	24 – 26 °C
Teigruhe:	20 Min.
Einwaage:	450 g/Stk.
Aufarbeitung:	Teigstücke rundwirken und einige Minuten auf Zwischengare stellen. Teigstücke lang stoßen, anfeuchten und entweder in Mélange Mais (Topping) oder Backmischung Goldmais 50 absetzen.
Endgare:	ca. 45 – 50 Min.
Backen:	Nach der Gare die Teiglinge aus dem Gärraum entnehmen und kurz antrocknen lassen. Die Oberfläche beliebig einschneiden. 210 °C fallend auf 180 °C, mit mittlerer Beschwadung. 10 Min. vor dem Ende der Backzeit Ofenzug öffnen und gold-gelb ausbacken.
Backzeit:	30 – 35 Min.

REZEPTUR

RIETMANN Goldmais 50 Art.-Nr. 0063121	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Hefe (je nach Führung)	0,100 – 0,300 kg
Wasser	5,200 – 5,600 kg



Triticum

VERARBEITUNG

Knetzeit:	ca. 8 Min. Stufe 1 (langsam) ca. 4 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur:	24 – 26 °C
Teigruhe:	30 – 45 Min.
Einwaage:	600 g/Stk.
Aufarbeitung:	Teiglinge in Weizenmehl oder RIETMANN Bio Triticum Mischung rundwirken und mit dem Schluss nach unten in Gärkörbe setzen.
Endgare:	ca. 50 – 60 Min.
Backen:	Vor dem Einschieben die Teiglinge wenden und mit dem Schluss nach oben auf den Abziehhapparat setzen. Für ca. 5 Min. antrocknen lassen. 240 °C fallend auf 210 °C, mit Beschwadung. 5 Min. vor dem Ende der Backzeit Ofenzug öffnen.
Backzeit:	40 – 50 Min.

REZEPTUR

RIETMANN Bio Triticum Art.-Nr. 0015120	5,000 kg
(Bio) Weizenmehl Type 550	5,000 kg
(Bio) Hefe (je nach Führung)	0,100 - 0,200 kg
Wasser	6,500 – 6,800 kg



DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Epeautre et Miel

VERARBEITUNG

Knetzeit:	ca. 4 Min. Stufe 1 (langsam) ca. 4 – 6 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur:	24 – 26 °C
Teigruhe:	10 Min.
Einwaage:	75 – 80 g/Stk.
Ballengare:	10 – 15 Min.
Aufarbeitung:	Auf gefetteten Wirtellern abpressen und rundwirken. In Dinkelmehl absetzen und mit dem Schluss nach unten auf Kippdielen setzen.
Endgare:	ca. 40 – 50 Min.
Backen:	Mit knapper Gare bei 240 °C, mit mäßiger Beschwadung, rösch ausbacken. 2 Min. vor dem Ende der Backzeit Ofenzug öffnen.
Backzeit:	20 – 22 Min.

REZEPTUR

RIETMANN Dinkel-Honig-Krustis	
Art.-Nr. 0021031	10,000 kg
Hefe (je nach Führung)	0,100 – 0,350 kg
Wasser	5,200 – 5,600 kg





Theodor Rietmann GmbH
Großrowstraße 1
D-66740 Saarlouis
☎ +49 (0) 6831 937-0
✉ info@rietmann.de
www.rietmann.de