



- DINKEL -  
BRÖTCHEN



RIETMANN

in Kooperation mit



**BÖCKER**  
SOURDOUGH

# Backrezeptur

## Dinkel-Brötchen

### Quellstück

Rietmann Kleine Sprösslinge	4,000 kg
Wasser	ca. 4,600 kg
Gesamt	8,600 kg

Quellzeit:           mind. 1 h (alternativ im  
Kühlschrank über Nacht)

### Brötchenteig

Quellstück	8,600 kg
Dinkelmehl Type 630	6,000 kg
Böcker Sprossenpaste	0,750 kg
Salz	0,180 kg
Hefe	0,400 kg

Knetzeit:           5 Minuten langsam, 3 - 5 Minuten schnell, Spiralkneter

Teigtemperatur:   24 °C - 26 °C

Teigruhe:           20 Minuten

Einwaage:          80 g / Stück

Form:                Eckig gepresst

Topping:            Sprössling Topping

oder Dinkelflocken (Kleinblatt) & Sonnenblumenkerne

Backen:            Betriebsüblich für Kleingebäck





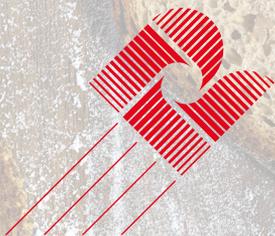
**BÖCKER**  
SOURDOUGH

pastös

## Pastöse Sauerteige

Artikel-Nr.	Bezeichnung	Gebinde
86 000 500-002	BÖCKER Sprossenpaste Weizen	Eimer à 16 kg
86 000 502-002	BÖCKER Sprossenpaste Dinkel	Eimer à 16 kg





R I E T M A N N

Ihr Spezialist für Back-  
Premixe nach Maß!

Theodor Rietmann GmbH  
Großrowstr. 1  
66740 Saarlouis

info@rietmann.de  
+49 6831 937-0



**BÖCKER**  
SOURDOUGH

Ihr Sauerteig-Spezialist!

Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG  
Ringstraße 55 - 57  
32427 Minden

bestellung@sauerteig.de  
+49 571 83799-0

