

RIETMANN

in Kooperation mit



BÖCKER
SOURDOUGH

Backrezeptur

Quellstück

Rietmann Sprössling	5,000 kg
Wasser	5,000 kg
Gesamt	10,000 kg

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

Brotteig

Quellstück	10,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Böcker Sprossenpaste	1,500 kg
Rietmann Brotfrischhalter	0,200 kg
Salz	0,150 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	ca. 2,400 kg

Knetzeit: 5 Minuten schnell, 5 - 7 Minuten langsam, Spiralknetter

Teigtemperatur: 26 °C - 28 °C

Teigruhe: 20 Minuten

Einwaage: 600 g / Stück

Form: 2 Teigballen aneinandergesetzt im Brotkorb

Topping: Sprössling Topping, Vormischung

Backen: Betriebsüblich für Weizenmischbrot, Stippen





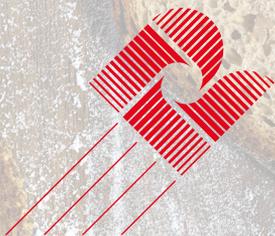
BÖCKER
SOURDOUGH

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

