



# BIO LANDBROT GLUTENFREI

DE-ÖKO-006

## Rezeptur

Rietmann Bio Landbrot Glutenfrei . . . . .	10,000 kg
Salz . . . . .	0,200 kg
Hefe . . . . .	0,250 kg
Wasser . . . . .	ca. 8,500 kg
<b>Gesamt . . . . .</b>	<b>18,950 kg</b>

## Verarbeitung

<b>Rühren</b>	3 Min. Stufe 1 (langsam) 3 Min. Stufe 2 (schnell)
<b>Teigtemperatur</b>	30 °C
<b>Teigruhe</b>	15 Min.
<b>Einwaage</b>	600 g
<b>Aufarbeitung</b>	Die Masse mit nassen Händen formen und in Backform ablegen oder mit geeigneten Dosiermaschinen aufarbeiten. Die Teiglinge mit glutenfreiem Mehl (z. B. Reismehl) absieben.
<b>Endgare</b>	15 - 20 Min.
<b>Backen</b>	230 °C fallend auf 200 °C, mit mäßiger Schwadengabe
<b>Backzeit</b>	50 - 55 Min.

**Theodor Rietmann GmbH**

Grostromstraße 1, 66740 Saarlouis, Deutschland  
Tel. +49 6831 937-0, info@rietmann.de, www.rietmann.de

