



BIO SAATENBROT GLUTENFREI

DE-ÖKO-006

/// Rezeptur

Rietmann Bio Saatenbrot Glutenfrei.	10,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser	ca. 7,500 kg
Gesamt	17,950 kg

/// Verarbeitung

Rühren	3 Min. Stufe 1 (langsam) 3 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur	30 °C
Teigruhe	15 Min.
Einwaage	600 g
Aufarbeitung	Die Masse mit nassen Händen formen und in Backform ablegen oder mit geeigneten Dosiermaschinen aufarbeiten. Die Teiglinge mit der Saatenmischung bestreuen.
Endgare	20 Min.
Backen	230 °C fallend auf 200 °C, mit mäßiger Schwadengabe
Backzeit	50 - 55 Min.
Topping	Sesam, Leinsaat, Sonnenblumenkerne

Theodor Rietmann GmbH

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

