



BRÖTCHEN GLUTENFREI

//// Rezeptur

Rietmann Pizza & Rolls Glutenfrei		10,000 kg
Hefe		0,300 - 0,400 kg
Wasser		.ca. 8,400 kg
Öl		0,500 kg
Gesamt		19,200 - 19,300 kg

//// Verarbeitung

Kneten	3 Min. Stufe 1 (langsam) 3 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur	24 °C
Einwaage	80 - 90 g / Stück
Aufarbeitung	Die Teiglinge nach dem Teilen rundwirken, langrollen und mit dem Schluss nach unten auf Baguette- oder Lochbleche absetzen. Vor dem Backen zweimal schräg einschneiden.
Endgare	40 - 50 Min.
Backen	240 °C fallend auf 220 °C, mit mäßiger Schwadengabe
Backzeit	22 - 24 Min.

Theodor Rietmann GmbH

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