



# BROWNIE GLUTENFREI

## /// Rezeptur

Rietmann Brownie Glutenfrei . . . . .	10,000 kg
Wasser . . . . .	ca. 1,000 kg
Vollei . . . . .	3,000 kg
Öl . . . . .	4,600 kg
Schokoladentropfen . . . . .	1,000 kg
<b>Gesamt . . . . .</b>	<b>19,600 kg</b>

## /// Verarbeitung

<b>Rühren</b>	3 Min. Stufe 1 (langsam) mit Flachrührer oder grobem Schneebesen
<b>Einwaage</b>	3,000 kg / Schnittenblech (60 x 40 cm)
<b>Backen</b>	190 °C
<b>Backzeit</b>	40 Min.