



DELIBRIOCHE

/// Rezeptur

Rietmann DELIBRIOCHE	10,000 kg
Hefe	0,500 kg
Wasser	ca. 2,500 kg
Vollei	2,500 kg
Gesamt	15,500 kg

/// Verarbeitung

Knetzeit	5 Min. Stufe 1 (langsam) 12 - 15 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur	28 °C
Teigruhe	30 Min.
Einwaage	45 g pro Ballen (8 Stück)
Backen	170 °C
Backzeit	35 Min.

Dieses Produkt eignet sich besonders gut für Langzeitführung.