



DELIChIA 50

/// Rezeptur

Rietmann DeliChia 50	5,000 kg
Weizenmehl	5,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasserca. 6,500 kg
Gesamt	16,800 kg

/// Verarbeitung

Knetzeit	4 Min. Stufe 1 (langsam) 7 - 9 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur	26 °C
Teigruhe	30 Min.
Einwaage	450 g
Endgare	40 - 50 Min.
Backen	220 - 240 °C
Backzeit	25 -27 Min.

Dieses Produkt eignet sich besonders gut für Langzeitführung.