



# DINKEL VOLLKORN

## /// Rezeptur

Rietmann Dinkel Vollkorn . . . . .	10,000 kg
Hefe . . . . .	0,200 kg
Wasser . . . . .	.ca. 7,200 kg
<b>Gesamt . . . . .</b>	<b>17,400 kg</b>

## /// Verarbeitung

<b>Knetzeit</b>	12 - 15 Min. Stufe 1 (langsam)
<b>Teigtemperatur</b>	28 - 30 °C
<b>Teigruhe</b>	30 Min.
<b>Einwaage</b>	600 g
<b>Aufarbeitung</b>	Geformte Teiglinge in Sonnenblumenkernen wälzen und in vorbereitete Formen geben.
<b>Topping</b>	Sonnenblumenkerne
<b>Endgare</b>	50 - 60 Min.
<b>Backen</b>	250 - 260 °C, nach 8 - 10 Minuten fallend auf 190 °C. Mäßige Schwadengabe.
<b>Backzeit</b>	70 - 75 Min.

**Theodor Rietmann GmbH**

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

