



# FIBRE +

## Rezeptur

Rietmann Fibre + . . . . .	5,000 kg
Weizenmehl. . . . .	5,000 kg
Hefe . . . . .	0,300 kg
Wasser . . . . .	.ca. 7,000 kg
<b>Gesamt . . . . .</b>	<b>17,300 kg</b>

## Verarbeitung

<b>Kneten</b>	5 Min. Stufe 1 (langsam) 7 - 9 Min. Stufe 2 (schnell)
<b>Teigtemperatur</b>	28 °C
<b>Teigruhe</b>	20 Min.
<b>Einwaage</b>	450 g
<b>Endgare</b>	35 Min.
<b>Backen</b>	240 °C fallend auf 210 °C
<b>Backzeit</b>	40 Min.