FJORD 50

Rezeptur

Rietmann Fjord 50	5,000 kg
Weizenmehl	5,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	ca. 6,200 kg
Gesamt	**16,500 kg**

Verarbeitung

Knetzeit	4 Min. Stufe 1 (langsam)
	6 - 8 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur	24 - 26 °C
Teigruhe	20 Min.
Einwaage	400 g
Endgare	40 - 50 Min.
Backen	240 °C fallend auf 220 °C
Backzeit	35 Min.

Dieses Produkt eignet sich besonders gut für Langzeitführung.

Theodor Rietmann GmbH
Grostrowstraße 1, 66740 Saarlouis, Deutschland
Tel. +49 6831 937-0, info@rietmann.de, www.rietmann.de

RIETMANN