



# GOLDMAIS 50

## /// Rezeptur

Rietmann Goldmais 50 . . . . .	5,000 kg
Weizenmehl . . . . .	5,000 kg
Hefe . . . . .	0,300 kg
Wasser . . . . .	.ca. 6,000 kg
<b>Gesamt . . . . .</b>	<b>16,300 kg</b>

## /// Verarbeitung

<b>Knetzeit</b>	3 Min. Stufe 1 (langsam) 6 - 8 Min. Stufe 2 (schnell)
<b>Teigtemperatur</b>	23 - 24 °C
<b>Teigruhe</b>	20 Min.
<b>Einwaage</b>	450 g
<b>Aufarbeitung</b>	Teiglinge rundwirken, kurz entspannen lassen und länglich ausformen. Mit Goldmais-Dekor bestreuen.
<b>Topping</b>	Goldmais-Dekor
<b>Endgare</b>	30 Min.
<b>Backen</b>	210 °C fallend auf 180 °C, mit mäßiger Schwadengabe. Nach 10 Minuten Ofenzug öffnen und bis zum Ende der Backzeit geöffnet lassen.
<b>Backzeit</b>	30 - 35 Min.

Dieses Produkt eignet sich besonders gut für Langzeitführung.

**Theodor Rietmann GmbH**

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

