



KRAFTICUS

Rezeptur

Variante 1

Rietmann Krafticus	5,000 kg
Weizenmehl.	3,500 kg
Roggenmehl	1,000 kg
Trockensauer (100 S°).	0,500 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	ca. 7,000 kg
Gesamt	17,200 kg

Variante 2

Rietmann Krafticus	5,000 kg
Weizenmehl.	3,500 kg
Grundsauer TA 200.	3,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	ca. 5,500 kg
Gesamt	17,200 kg

Verarbeitung

Knetzeit	8 Min. Stufe 1 (langsam) 4 - 7 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur	26 - 28 °C
Teigruhe	20 - 30 Min.
Einwaage	600 g
Backen	240 °C fallend auf 220 °C
Backzeit	50 Min.
Topping	Roggenschrot

Theodor Rietmann GmbH

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

