



LE MONARQUE

Rezeptur

Rietmann Le Monarque	5,000 kg
Weizenmehl	5,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasserca. 6,500 kg
Gesamt	16,700 kg

Verarbeitung

Knetzeit	5 Min. Stufe 1 (langsam) 8 - 10 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur	25 - 26 °C
Teigruhe	30 Min.
Einwaage	450 g
Endgare	50 - 60 Min.
Backen	240 °C fallend auf 220 °C
Backzeit	35 - 40 Min.

Dieses Produkt eignet sich besonders gut für Langzeitführung.