



SARRASINO

/// Rezeptur

| | |
|------------------------------|------------------|
| Rietmann Sarrasino | 5,000 kg |
| Weizenmehl | 5,000 kg |
| Hefe | 0,200 kg |
| Wasser | .ca. 5,600 kg |
| Gesamt | 15,800 kg |

/// Verarbeitung

| | |
|-----------------------|--|
| Knetzeit | 4 Min. Stufe 1 (langsam) 7 - 8 Min. Stufe 2 (schnell) |
| Teigtemperatur | 24 - 26 °C |
| Teigruhe | 20 - 30 Min. |
| Einwaage | 450 g |
| Endgare | 50 - 60 Min. |
| Backen | 240 °C fallend auf 220 °C |
| Backzeit | Baguette 20 Min., Brot 35 - 40 Min. |

Dieses Produkt eignet sich besonders gut für Langzeitführung.