



SPELT & HONEY

/// Rezeptur

Rietmann Spelt & Honey	10,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	ca. 5,400 kg
Gesamt	15,700 kg

/// Verarbeitung

Knetzeit	4 Min. Stufe 1 (langsam) 4 - 6 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur	24 - 26 °C
Einwaage	80 g / Stück
Backen	230 °C
Backzeit	22 Min.