



SPRÖSSLING

Rezeptur

Quellstück:

Rietmann Sprössling	5,000 kg
Wasser	ca. 5,000 kg
Gesamt	10,000 kg

Quellzeit

mindestens 1 h
alternativ im Kühlschrank über Nacht

Brotteig:

Quellstück	10,000 kg
Weizenmehl.	5,000 kg
Böcker Sprossenpaste	1,500 kg
Rietmann Brotfrischhalter	0,200 kg
Salz.	0,150 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	ca. 2,400 kg
Gesamt	19,550 kg

Verarbeitung

Kneten	5 Min. Stufe 1 (langsam) 5 - 7 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur	26 - 28 °C
Teigruhe	20 Min.
Einwaage	600 g
Form	2 Teigballen aneinandergesetzt im Brotkorb
Topping	Sprössling Topping, Vormischung
Backen	Betriebsüblich für Weizenmischbrot

Theodor Rietmann GmbH

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