



WINZERKRUSTE

Rezeptur

Variante 1

Rietmann Winzerkruste	5,000 kg
Roggenmehl Type 997/1150	5,000 kg
Trockensauer (100 S°)	0,300 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	.ca. 7,000 kg
Gesamt	17,500 kg

Variante 2

Rietmann Winzerkruste	5,000 kg
Weizenmehl Type 812/1050	5,000 kg
Trockensauer (100 S°)	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	.ca. 6,200 kg
Gesamt	16,600 kg

Variante 3

Rietmann Winzerkruste	5,000 kg
Weizen Vollkornmehl	5,000 kg
Trockensauer (100 S°)	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	.ca. 6,900 kg
Gesamt	17,300 kg

Variante 4

Rietmann Winzerkruste	5,000 kg
Dinkelmehl Type 630	5,000 kg
Trockensauer (100 S°)	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	.ca. 6,000 kg
Gesamt	16,400 kg

Verarbeitung

Kneten	6 Min. Stufe 1 (langsam) 8 - 10 Min. Stufe 2 (schnell) - in Abhängigkeit vom Mehilverhältnis
Teigtemperatur	26 - 28 °C
Ballengare	20 Min.
Einwaage	850 g
Aufarbeitung	Rustikal rund wirken, Roggenmehl in den Schluss einarbeiten, je zwei Brote, mit dem Schluss nach oben, aneinander in eine Kastenform setzen
Backen	240°C fallend auf 210°C, reichlich Schwaden, Zug geschlossen halten
Backzeit	50 - 60 Min.

Theodor Rietmann GmbH

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