

RiW[®]

nur das Beste

Art.-Nr. 155

Basiskorn



www.riwoback.de

Basisgrundmischung für Mehrkornbackwaren einfach zum Unterkneten oder zur direkten Führung.

Mehrkornbrötchen Quellstück

3,000 kg RIWO Basiskorn

2,000 kg Wasser ca.

5,000 kg Mehrkorn-Quellstück

Stehzeit ca. 5 Stunden

Mehrkornbrot Quellstück

3,000 kg RIWO Basiskorn

2,400 kg Wasser

5,400 kg Mehrkorn-Quellstück

Stehzeit ca. 5 Stunden

Mehrkornbrötchen Rezeptur I

10,000 kg Brötchenteig

5,000 kg Mehrkorn-Quellstück

15,000 kg Gesamtteig

Mehrkornbrot Teig

10,000 kg Mischbrotteig

5,400 kg Mehrkorn-Quellstück

15,400 kg Gesamtteig

Mehrkornbrötchen Rezeptur II

5,000 kg Weizenmehl Type 550

2,900 kg Wasser ca.

0,200 kg RIWO Malzbrötchenbackmittel

0,250 kg EIWO Hefe Premium

0,100 kg Salz

0,050 kg Backmargarine

5,000 kg Mehrkorn-Quellstück

13,500 kg Gesamtteig

Verarbeitungshinweis:

Unterknetzeit: Spirale: 2 - 3 Min. langsam
Hubkneter: 3 - 4 Min. langsam

Teigtemperatur: 26 - 28 °C

Teigruhe: ca. 10 - 15 Min.

Aufarbeiten: betriebsüblich