

RiW[®]

nur das Beste

Art.-Nr. 166

Premium WM 2,8%



www.riwoback.de

Spezialbackmittel mit Fadenschutz zur Herstellung von Weizenbrot, Weizenmischbrot bis 30% Roggenmehlanteil. Verbessert die Teigentwicklung, Teigbeschaffenheit und das Gebäckvolumen. Die Teigbereitung und Aufarbeitung ist rationell und maschinenfreundlich, auch über Gärverzögerung und Gärunterbrechung. Das Brot ist aromatisch im Geschmack bei guter Frischhaltung.

Grundrezeptur

10,000 kg Weizenmehl Type 550

0,280 kg RIWO Premium WM 2,8%

0,300 kg EIWO Hefe Premium

0,200 kg Salz

0,100 kg Backmargarine

6,000 kg Wasser ca.

16,880 kg Gesamtteig

Verarbeitungshinweis:

Knetzeit: Spirale: 3 Min. langsam
4 - 5 Min. schnell

Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C

Teigruhe: ca. 20 - 30 Min.

Endgare: ca. 40 - 45 Min.

Backtemperatur: betriebsüblich

Backzeit: betriebsüblich

Aufarbeiten: betriebsüblich