

RiW®

nur das Beste

Art.-Nr. 1667

Feierabendbrot

Brotbackmittel



www.riwoback.de

Grundrezeptur

10,000 kg RIWO Feierabendbrot

0,300 kg Hefe

8,200 kg Wasser

18,500 kg Gesamtteig

Verarbeitungshinweis:

Knetzeit:	ca. 8 + 4 - 6 der Teig sollte nicht ganz so gut ausgeknetet sein wie ein Weizenteig
Teigtemperatur:	26 - 28 °C
Teigruhe:	ca. 15 - 20 Minuten
Aufarbeitung:	Kastenbrote à 450 g
Topping:	nach Wahl evtl. Kürbiskerne, Sesam, Leinsaat
Gare:	ca. 35 - 45 Minuten bis ca. 1 - 1,5 cm unter Formenrand
Backen:	240 °C mit Schwaden anbacken, nach 2 Minuten Zug ziehen, nach 5 Minu- ten Ofren auf 200 °C fallen lassen.
Backzeit:	55 - 60 Minuten
Wichtig:	Aufgrund der hohen Wassermenge gut ausbacken!

! Die Preise können Sie dem
Angebot entnehmen
oder telefonisch anfragen:
● +49 25 41 - 94 78 - 0