RiW®

nur das Beste

Art.-Nr. 1920

Roggen Spezial

www.riwoback.de

Roggen Spezial

Art.-Nr. 1920

Backmittel zur Herstellung von Roggen- sowie rustikalen Brötchen.

Roggenbrötchen

4,000 kg	Weizenmehl Type 550
4,000 kg	Roggenmehl Type 997
2,000 kg	RIWO Roggen Spezial
0,350 kg	EIWO Hefe Premium
6,100 kg	Wasser ca.
16,450 kg	**Gesamtteig**

Röggelchen

6,000 kg	Weizenmehl Type 550
2,000 kg	Roggenmehl Type 997
2,000 kg	RIWO Roggen Spezial
0,350 kg	EIWO Hefe Premium
5,700 kg	Wasser ca.
16,050 kg	**Gesamtteig**

Rustikale Brötchen

5,000 kg	Weizenmehl Type 550
2,000 kg	Roggenmehl Type 997
2,000 kg	RIWO Roggen Spezial
0,400 kg	EIWO Hefe Premium
1,000 kg	RIWO Malz-Mehrkornbrot
6,100 kg	Wasser ca.
16,500 kg	**Gesamtteig**

Verarbeitungshinweis:

Teigtemperatur:	26 - 28 °C	
Knetzeit (Spirale):	Roggenbröchten	5 + 2 Min.
	Röggelchen	3 + 6 Min.
	Rustikale Brötchen	3 + 4 Min.
Teigruhe:	ca. 10 - 15 Min.	
Ballengare:	ca. 10 - 15 Min.	
Teigeinlage:	betriebsüblich	
Aufarbeiten:	betriebsüblich	
Backen:	240 °C	
Backzeit:	betriebsüblich ca. 20 Min. (wenn gute Rösche gewünscht, etwa 3 - 5 Min. länger backen).	

RIETMANN & EIWO Wer sonst!