



**RIETMANN
GLUTENFREE**





Entdecken Sie unsere große Auswahl
an glutenfreien Backmischungen.
Glutenfrei. Sicher. Lecker.



Rietmann Glutenfreie Burger-Buns

Rietmann Glutenfrei Weißbrot	10,000 kg
Wasser, kalt	9,000 kg
Hefe	1,000 kg
Gesamtteig	20,000 kg

Alle Zutaten im Kessel glattrühren. Mit einem Spritzbeutel in Burger-Bun-Formen dressieren und mit Topping bestreuen.

Knetzeit:	1 min langsam, 2 min schnell
Gare:	30 min
Backen:	210 °C, ca. 30 Minuten mit Schwaden, Zug geschlossen

Rietmann Glutenfreies Saatenbrot & Baguette

Rietmann Glutenfrei Brötchen & Pizza	3,500 kg
Saatenbrotmix 0070002	1,500 kg
Wasser	4,000 kg
Pflanzenöl	0,205 kg
Hefe	0,200 kg
Salz	0,020 kg
Gesamtteig	9,425 kg

Hefe im Wasser auflösen. Im All In Verfahren einen Teig herstellen.

Kneten: 2 Min. langsam, 2 Min. schnell

Brot

Teiglinge abwiegen, rundwirken und in Topping aus gemischten Saaten drücken.

Baguette

350g abwiegen, langstoßen und Baguettes formen, anschließend in Topping drücken.

Gare: ca. 45 Min.

Backen: 230°C fallend auf 210°C,
mit Dampf, je nach
Gebäck 40 – 45 Min.





Rietmann Glutenfreie Brötchen

Rietmann Glutenfrei Brötchen & Pizza	10,000 kg
Pflanzenöl	0,500 kg
Hefe	0,300 – 0,400 kg
Wasser, ca.	8,400 kg
Gesamtteig	19,200 – 19,300 kg

Kneten:	3 Min. schnell, 3 Min. langsam
Teigtemperatur:	24 – 26 °C
Teigruhe:	entfällt
Aufarbeitung:	Die Teiglinge nach dem Teilen rund wirken, langrollen und mit dem Schluss nach unten auf Baguette- oder Lochbleche absetzen. Vor dem Backen zweimal schräg einschneiden.
Endgare:	ca. 40 – 50 Min.
Backen:	240 °C fallend auf 220 °C, mit Schwaden, 22 – 24 Min.



Rietmann Glutenfreie Bagels

Rietmann Glutenfrei Brötchen & Pizza	10,000 kg
Wasser	8,300 kg
Pflanzenöl	0,500 kg
Hefe	0,400 kg
Gesamtteig	19,200 kg

Wasserbad

2 l Wasser aufkochen. Sobald das Wasser kocht, die Hitze reduzieren und 20 g Natron und 2 EL Honig dazugeben.

Im All In Verfahren einen Teig herstellen.

Hefe im Wasser auflösen.

Aus dem Teig 80 g schwere Teiglinge abwiegen, rundwirken und ein Loch in die Kugel stechen und mit den Fingern etwas ausweiten.

Anschließend die Bagel für ca. 30 min auf Gare stellen.

In der Zwischenzeit das Wasserbad vorbereiten.

Die Bagels von jeder Seite ca. 20 Sekunden garen und auf ein Gitter legen. Mit Topping bestreuen und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech in den Ofen schieben.

Bagels im vorgeheizten Backofen bei 200°C für etwa 20 – 25 Min. backen.

Rietmann Glutenfreie Ciabatta

Rietmann Glutenfrei Brötchen & Pizza	10,000 kg
Wasser, lauwarm	10,000 kg
Olivenöl	0,600 kg
Hefe	0,200 kg
Zucker	0,200 kg
Gesamtteig	21,000 kg

Alle Zutaten im Kessel glattrühren

In eine geölte Wanne geben und über Nacht in der Kühlung lagern. Am nächsten Morgen zusammenfallen. Nach zwei Stunden, wenn der Teig sich entspannt hat, mit einem Metallschaber teilen, mit Reismehl abstauben.

Knetzeit:	2 min langsam, 2 min schnell
Ruhezeit:	über Nacht
Gare:	40 – 80 min
Backen:	230 °C fallend auf 210 °C, ca. 30 Minuten, mit Schwaden, Zug geschlossen

Bei Mini-Ciabatta verringert sich die Backzeit.





Rietmann Glutenfreie Pizzaböden

Rietmann Glutenfrei Brötchen & Pizza	10,000 kg
Pflanzenöl	1,000 kg
Hefe	0,300 – 0,400 kg
Wasser, kalt	8,000 kg
Gesamtteig	19,300 – 19,400 kg

Kneten:	3 Min. langsam, 3 Min. schnell
Teigtemperatur:	24 – 26 °C
Teigruhe:	entfällt
Einwaage:	0,180 kg je Pizza

Die Teiglinge nach dem Teilen rundwirken, anschließend zu runden Fladen mit ca. 2 - 3 mm Dicke ausrollen und auf Pizzablechen ablegen. Vor dem Backen belegen.

Endgärzeit:	ca. 40 – 50 Minuten
Backen:	240 °C durchgehend, 10 – 12 Min.



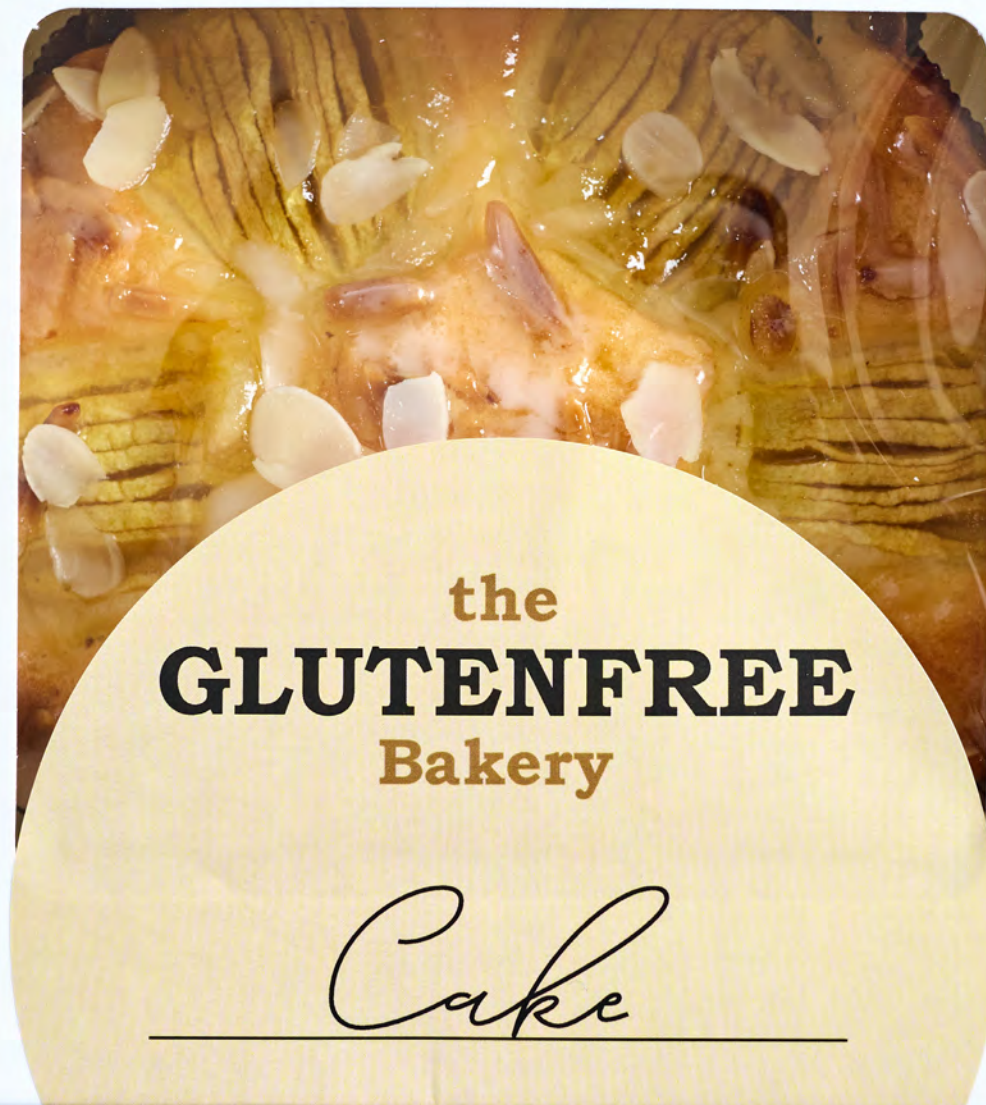
Rietmann Glutenfreie Grissini

Rietmann Glutenfrei Brötchen & Pizza	10,000 kg
Wasser, lauwarm	7,300 kg
Olivenöl	0,800 kg
Hefe	0,400 kg
Zucker	0,200 kg
Gesamtteig	18,700 kg

Kneten: 2 Min. langsam, 2 Min. schnell

Teig auf 6 mm ausrollen, mit Wasser abstreichen/
besprühen und mit Mohn, Sesam oder ähnlichem
bestreuen.

Gärzeit: ca. 40 Minuten
Backen: 220 °C durchgehend,
ca. 15 – 20 Minuten



Rietmann Glutenfrei Rührkuchen

Rietmann Glutenfrei Rührkuchen	10,000 kg
Pflanzenöl	4,800 kg
Eier	4,800 kg
Wasser	0,600 kg
Gesamtteig	20,200 kg

Alle Zutaten mit dem Flachrührer oder grobem Schneebesen für 3 Minuten langsam verrühren.

Schnittenblech 60 x 40 cm

Einwaage:	2,800 kg
Backen:	190 – 200 °C
	ca. 30 – 35 Minuten

Rührkuchen

Einwaage:	900 g
Backen	190°C, ca. 50 Minuten

Rietmann Glutenfreie Cantuccini

Rietmann Glutenfrei Rührkuchen	10,000 kg
Vollei	4,000 kg
Butter	4,000 kg
Wasser	0,500 kg
ganze Mandeln, Haselnüsse oder Pistazien	5,000 kg
Gesamtteig	23,500 kg

Ganze Mandeln, Haselnüsse oder Pistazien in Wasser einweichen (mindestens 4 Stunden).
Aromatisierung: Bittermandelextrakt oder eine Zitronenschale (nach Bedarf)

Alle Zutaten außer den Nüssen mit dem Flachrührer vermengen (3 Minuten langsam + 3 Minuten schnell). Dann die eingeweichten Mandeln, Haselnüsse oder Pistazien hinzufügen.

Mit einem Spritzbeutel ohne Tülle 2 bis 3 cm breite Streifen auf ein Backblech spritzen und 20 Minuten bei 180 °C backen.

Nach dem Backen 2 Stunden im Kühlraum fest werden lassen, dann in 1 cm breite Scheiben schneiden und auf der Seite liegend auf ein Blech legen.

Zweiter Backvorgang (Trocknen) bei 120 bis 130 °C für 30 – 35 Minuten (je nach Größe der Cantuccini)



Rietmann Glutenfreie Brownies

Rietmann Glutenfrei Brownie	10,000 kg
Vollmilch-Schokotropfen	1,000 kg
Pflanzenöl	4,600 kg
Vollei	3,000 kg
Wasser	1,000 kg
Gesamtteig	19,600 kg

Alle Zutaten im All-In-Verfahren mit Flachrührer oder grobem Schneebesen für 3 Minuten langsam verrühren.

Backen: 190 – 200 °C
ca. 30 – 40 Minuten





Rietmann Glutenfreie Biscuits

Rietmann Glutenfrei Rührkuchen	10,000 kg
Vollei	1,000 kg
Butter	3,000 kg
Gesamtteig	14,000 kg
Orangeat gewürfelt	1,000 kg
Zitronat gewürfelt	1,000 kg
Sultaninen (gewaschen, eingeweicht)	1,000 kg

Alternativ auch Nüsse, Schokostücke oder andere kandierte Früchte.

Alle Zutaten mit dem Knethaken 3 Minuten lang vermengen. Die kandierten Früchte und Sultaninen oder Nüsse hinzufügen und Rollen mit einem Durchmesser von 2 cm formen. Die Rolle mit Ei bestreichen, dann wahlweise in Zucker, Mandelblättchen oder gehackten Mandeln wälzen, anschließend kalt stellen und aushärten lassen. Nach dem Aushärten in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf Backbleche legen.

Backen (Etagenofen): 170 – 180 °C für 10 – 12 Min.

Rietmann Glutenfreie Eiswaffeln

Rietmann Glutenfrei Rührkuchen	10,000 kg
Wasser	3,000 kg
Vollei	2,000 kg
Butter	4,000 kg
Gesamtteig	19,000 kg

Alle Zutaten mit dem Flachrührer oder grobem
Schneebeesen für 3 Minuten langsam verrühren.
Waffeleisen auf 175°C vorheizen und die Waffeln
ca. 1 Minuten backen und dann aufrollen.





Rietmann Glutenfreie Chocolate-Cookies

Rietmann Glutenfrei Brownie	10,000 kg
Vollei	1,000 kg
Butter	3,000 kg
Gesamtteig	14,000 kg

Alle Zutaten mit dem mit dem Flachrührer 3 Minuten lang vermengen. Im Anschluss aus dem Teig kleine Kugeln formen, diese in Puderzucker wälzen und in der Kühlung aushärten lassen.

Backen (Etagenofen):	170 – 180 °C
	10 – 12 Minuten

Rietmann Glutenfreie Cookies mit Chocolate-Chips

Rietmann Glutenfrei Rührkuchen	10,000 kg
Vollei	1,000 kg
Butter	3,000 kg
Gesamtteig	14,000 kg
Schokotropfen	1,000 kg

Alle Zutaten mit dem mit dem Flachrührer 3 Minuten lang vermengen. Zum Schluss die Schokotropfen dazugeben. Im Anschluss aus dem Teig kleine Kugeln formen und in der Kühlung aushärten lassen.

Backen (Etagenofen):	170 – 180 °C
	10 – 12 Minuten





Rietmann Glutenfreie Muffins

Rietmann Glutenfrei Rührkuchen	10,000 kg
Pflanzenöl	4,800 kg
Eier	4,800 kg
Wasser	0,600 kg
Gesamtteig	20,200 kg

Alle Zutaten mit dem mit dem Flachrührer oder Schneebesen 3 Minuten lang auf langsamer Stufe vermengen.

Muffins bei 190°C für ca. 25 Minuten mit etwas Dampf backen. Zehn Minuten vor Backzeitende Zug öffnen.

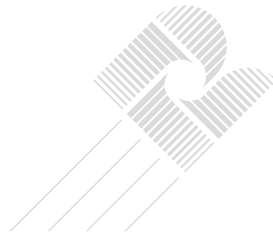
Rietmann Glutenfreie Waffeln

Rietmann Glutenfrei Rührkuchen	10,000 kg
Pflanzenöl	4,800 kg
Eier	4,800 kg
Wasser	0,600 kg
Gesamtteig	20,200 kg

Alle Zutaten mit dem mit dem Flachrührer oder Schneebesen 3 Minuten lang auf langsamer Stufe vermengen.

Waffeleisen auf 175°C vorheizen und die Waffeln ca. 1 – 1,5 Minuten backen.





R I E T M A N N

Theodor Rietmann GmbH

Großtrowstraße 1
66740 Saarlouis

www.rietmann.de
info@rietmann.de
Tel. +49 6831 937 0

Rietmann France SAS

3 rue de l'industrie
67320 Thal-Drulingen

www.rietmann.fr
contact@rietmann.fr
Tel. +33 9 72 44 16 87