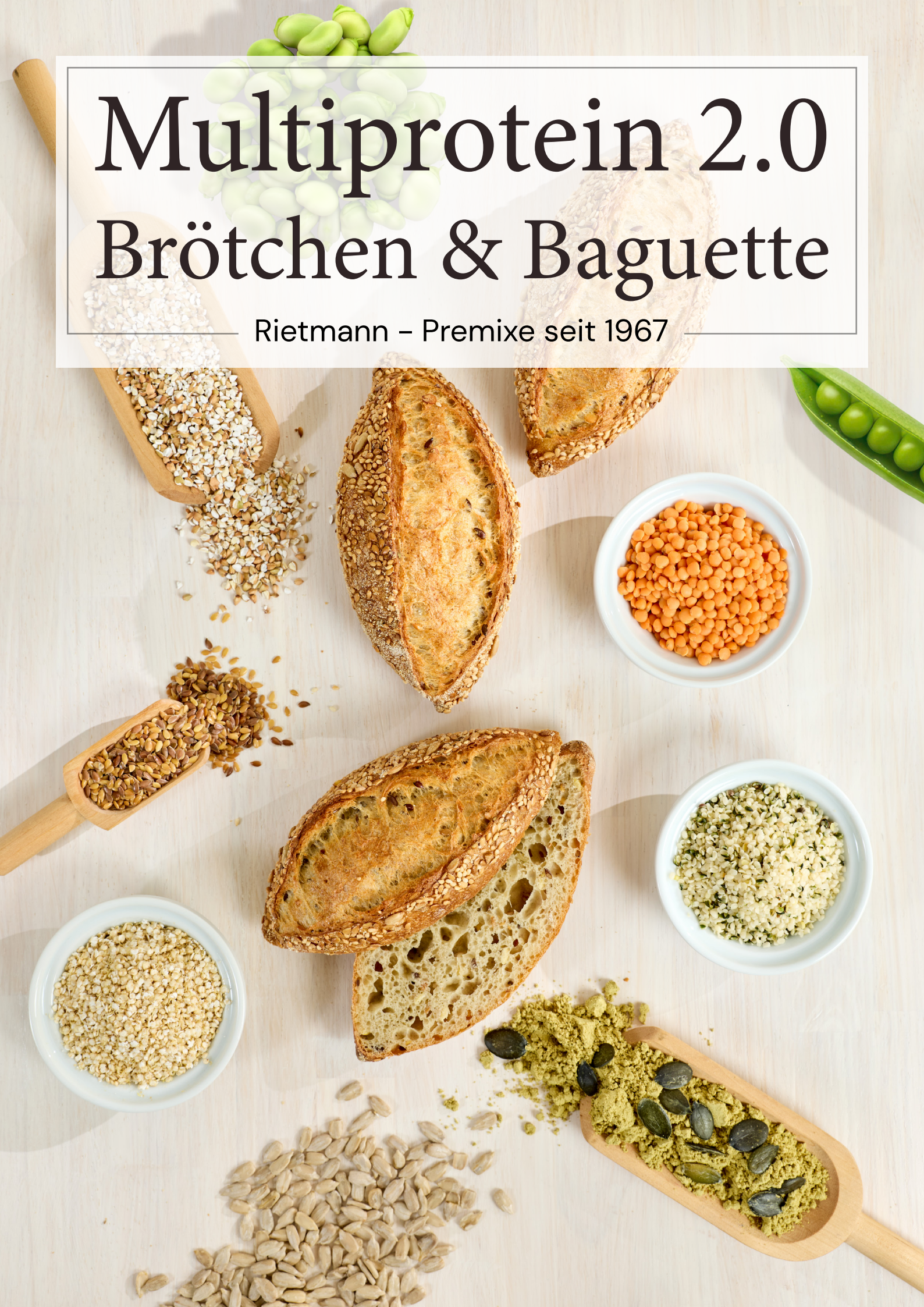


Multiprotein 2.0

Brötchen & Baguette

Rietmann – Premixe seit 1967





Multiprotein Brötchen & Baguette

Die spezielle Rezeptur unserer Multiprotein-Mischung für Brötchen und Baguette kombiniert hochwertige pflanzliche Proteinquellen wie Ackerbohnen-, Sonnenblumenkern-, Erbsen-, Hanf- und Kürbiskernprotein mit ballaststoffreichen Zutaten wie roten Linsen und Leinsaat. Quinoaflocken und Buchweizengrütze runden den Geschmack ab.

So entsteht ein ausgewogenes Gebäck, das gleichzeitig reich an Ballaststoffen und Proteinen ist.



Nährwerte

	pro 100g Gebäck
Energie	1225 kJ / 291 kcal
Fett	6,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	36,3 g
davon Zucker	2,0 g
Ballaststoffe	8,8 g
Eiweiß	17,7 g
Salz	1,31 g

Zutaten der Mischung: Weizenmehl, Weizengluten, Leinsaat, Sonnenblumenkernmehl, rote Linsen, **Weizenpflanzenfaser**, Kürbiskerne, Buchweizengrütze, **Weizensauerteig** getrocknet, Salz, **Gerstenmalzextrakt**, Kürbiskernmehl, Erbseneiweiß, Reiseiweiß, Stabilisator: Guarkernmehl; Bohnenmehl, **Weizenkeimmehl**, Hanfsameneiweiß, Quinoaflocken, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Rezeptur

Rietmann Multiprotein	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Hefe	0,120 – 0,300 kg
Wasser	ca. 7,250 kg
Gesamt	17,370 – 17,550 kg



Aufarbeitung

Knetzeit (Spiralkneter): 4 Min. langsam, 6 – 8 Min. schnell

Teigtemperatur: 23 °C – 26 °C

Ruhezeit: 30 – 60 Min.

Aufarbeitung: In Baguette- oder Kleingebäckform aufarbeiten, auf der Oberseite leicht benetzen und mit Topping* bestreuen.

Baguette in Tüchern auf Gärgutträgern aufziehen.

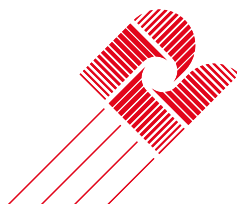
Vorzugsweise werden die Teiglinge bis zu 24 Stunden Langzeit geführt.

(* Mischung aus gelber Leinsaat, Sesam, Sonnenblumenkerne u. Hartweizengrieß.)

Backen: Baguette 240 °C – 230 °C mit Schwaden, 25 – 30 Min., für die letzten fünf Minuten Backzeit den Zug öffnen.

Brötchen entsprechend kürzer (betriebsüblich für rustikales Kleingebäck).





R I E T M A N N

Theodor Rietmann GmbH

Grostownstr. 1
66740 Saarlouis, Deutschland

Telefon 06831 937 0
info@rietmann.de

www.rietmann.de

