



**RIETMANN
SIN GLUTEN**



Descubra nuestra amplia selección de
premezclas sin gluten para panadería.
Sin gluten. Seguras. Deliciosas.



Rietmann Pan de hamburguesa sin gluten

Rietmann GF Pan Blanco 0070100	10,000 kg
Agua fría	9,000 kg
Levadura	1,000 kg
Total	20,000 kg

Mezclar todos los ingredientes en un bol hasta obtener una masa lisa. Con una manga pastelera, formar los panes de hamburguesa y espolvorear con el topping.

Amasado:	1 min lento, 2 min rápido
Fermentación:	30 min
Horneado:	210 °C, aprox. 30 minutos con vapor, tiro cerrado

Rietmann sin gluten

Pan de semillas y baguette

Rietmann GF Rolls & Pizza 0070130	3,500 kg
Saatenbrotmix 0070002	1,500 kg
Agua	4,000 kg
Aceite vegetal	0,205 kg
Levadura	0,200 kg
Sal	0,020 kg
Total	9,425 kg

Disolver la levadura en el agua. Elaborar la masa por el método directo (todo junto).

Amasado: 2 min lento, 2 min rápido

Pan

Pesar las piezas de masa, bolearlas y presionarlas sobre la mezcla de semillas.

Baguette

Pesar piezas de 350 g, estirarlas en tiras largas, formar las baguettes y presionarlas sobre el topping.

Fermentación: aprox. 45 min

Horneado: de 230 °C bajando a 210 °C,
con vapor, 40–45 minutos
según el tamaño de la pieza





Rietmann Panecillos sin gluten

Rietmann GF Rolls & Pizza 0070130	10,000 kg
Aceite vegetal	0,500 kg
Levadura	0,300 – 0,400 kg
Agua, aprox.	8,400 kg
Total	19,200 – 19,300 kg

Amasado:	3 min rápido, 3 min lento
Temperatura de la masa:	24 – 26 °C
Reposo de la masa:	ninguno

Elaboración

Tras dividir, bolear las piezas, alargarlas y colocarlas con el cierre hacia abajo en bandejas perforadas o de baguette. Hacer dos cortes en diagonal a cada pieza antes de hornear.

Fermentación final:	aprox. 40 – 50 min
Horneado:	de 240 °C bajando a 220 °C, con vapor, 22 – 24 min



Rietmann

Bagels sin gluten

Rietmann GF Rolls & Pizza 0070130	10,000 kg
Agua	8,300 kg
Aceite vegetal	0,500 kg
Levadura	0,400 kg
Total	19,200 kg

Baño

Llevar 2 litros de agua a ebullición. Cuando hierva, bajar el fuego y añadir 20 g de bicarbonato sódico y 2 cucharadas de miel.

Elaborar la masa por el método directo (todo junto).

Disolver la levadura en el agua. Pesar piezas de 80 g, bolearlas, hacer un agujero en el centro y ensancharlo ligeramente con los dedos. Dejar fermentar los bagels aprox. 30 minutos. Mientras, preparar el baño. Cocer los bagels aprox. 20 segundos por cada lado y colocarlos sobre una rejilla. Espolvorear con el topping y colocarlos en una bandeja para el horno.

Hornear los bagels en horno precalentado a 200 °C durante unos 20–25 minutos.

Rietmann

Ciabatta sin gluten

Rietmann GF Rolls & Pizza 0070023	10,000 kg
Agua tibia	10,000 kg
Aceite de oliva	0,600 kg
Levadura	0,200 kg
Azúcar	0,200 kg
Total	21,000 kg

Mezclar todos los ingredientes en un bol hasta obtener una masa lisa. Pasarla a un recipiente aceitado y guardarla en la nevera toda la noche. A la mañana siguiente, darle un pliegue. Pasadas dos horas, cuando la masa se haya relajado, dividirla con una rasqueta metálica y espolvorear con harina de arroz.

Amasado:	2 min lento, 2 min rápido
Reposo de la masa:	toda la noche
Fermentación:	40 – 80 min
Horneado:	de 230 °C bajando a 210 °C, aprox. 30 minutos, con vapor, tiro cerrado

Para mini ciabattas, reducir el tiempo de horneado.





Rietmann

Base de pizza sin gluten

Rietmann GF Rolls & Pizza 0070130	10,000 kg
Aceite vegetal	1,000 kg
Levadura	0,300 – 0,400 kg
Agua fría	8,000 kg
Total	19,300 – 19,400 kg

Amasado:	3 min lento, 3 min rápido
Temperatura de la masa:	24 – 26 °C
Reposo de la masa:	ninguno
Peso por pieza:	0,180 kg por pizza

Tras dividir la masa, bolear las piezas y estirarlas en discos redondos de aprox. 2–3 mm de grosor. Colocarlas en bandejas de pizza y añadir los ingredientes antes de hornear.

Fermentación final:	aprox. 40 – 50 minutos
Horneado:	240 °C, 10 – 12 min



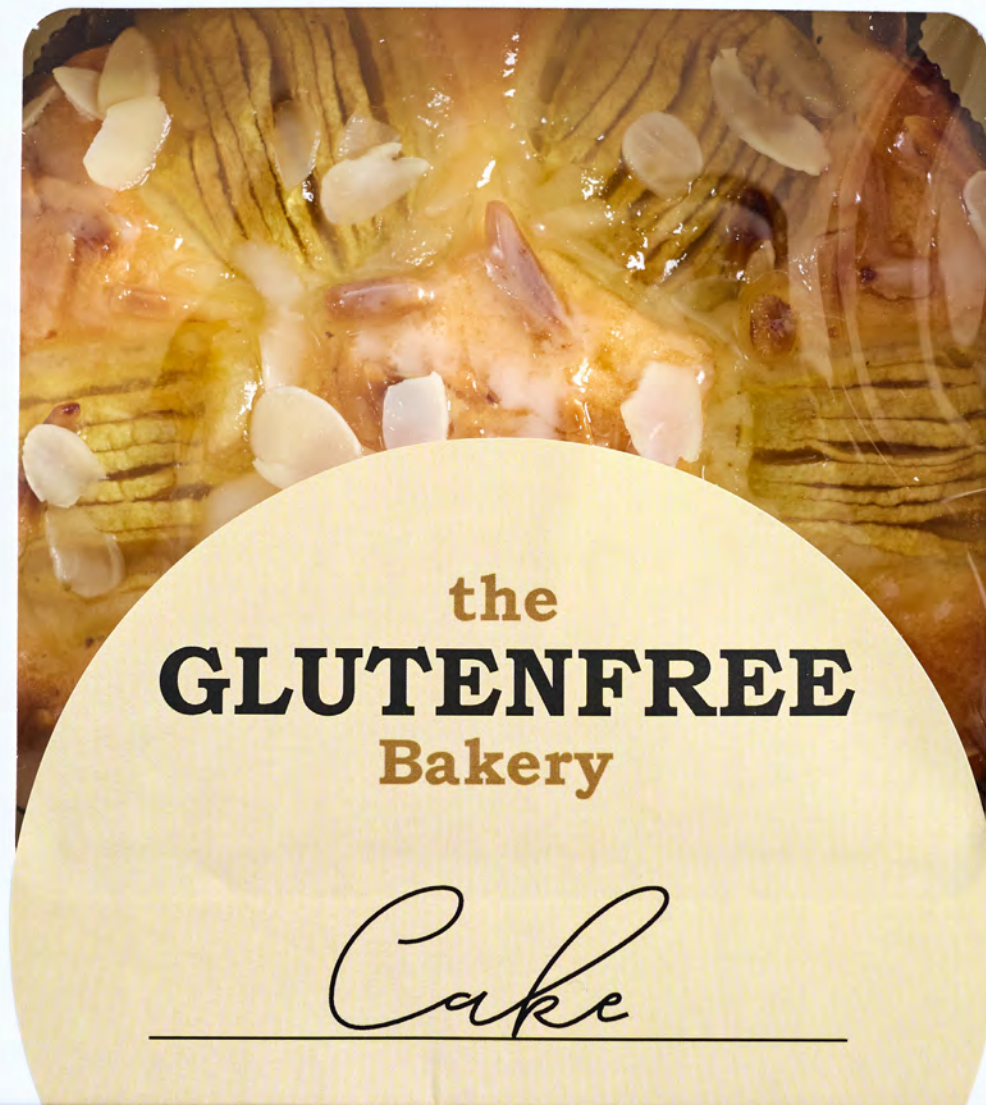
Rietmann Grissini sin gluten

Rietmann GF Rolls & Pizza 0070130	10,000 kg
Agua tibia	7,300 kg
Aceite de oliva	0,800 kg
Levadura	0,400 kg
Azúcar	0,200 kg
Total	18,700 kg

Amasado: 2 min lento, 2 min rápido

Estirar la masa a 6 mm de grosor, pincelar o pulverizar con agua y espolvorear con semillas de amapola, sésamo o similares.

Fermentación: aprox. 40 minutos
Horneado: 220 °C,
aprox. 15 – 20 minutos



Rietmann sin gluten Bizcocho

Rietmann GF Cake 0070110	10,000 kg
Aceite vegetal	4,800 kg
Huevos	4,800 kg
Agua	0,600 kg
Total	20,200 kg

Mezclar todos los ingredientes durante 3 minutos a velocidad lenta, con pala o varilla gruesa.

Bandeja de 60 x 40 cm

Peso de masa:	2,800 kg
Horneado:	190 – 200 °C aprox. 30 – 35 minutos

Bizcocho en molde

Peso de masa:	900 g
Horneado:	190 °C, aprox. 50 minutos

Rietmann

Cantuccini sin gluten

Rietmann GF Cake 0070110	10,000 kg
Huevo entero	4,000 kg
Mantequilla	4,000 kg
Agua	0,500 kg
Almendras, avellanas o pistachos enteros	5,000 kg
Total	23,500 kg

Poner en remojo las almendras, avellanas o pistachos enteros (al menos 4 horas).

Aromatizar al gusto con extracto de almendra amarga o ralladura de limón.

Mezclar todos los ingredientes, excepto los frutos secos, con la pala (3 minutos lento + 3 minutos rápido). Añadir después los frutos secos remojados. Con una manga pastelera sin boquilla, formar tiras de 2 a 3 cm de ancho sobre una bandeja y hornear a 180 °C durante 20 minutos. Tras el horneado, dejar endurecer en la nevera 2 horas, cortar en rebanadas de 1 cm y colocarlas de lado sobre una bandeja.

Segundo horneado (secado) a 120–130 °C durante 30–35 minutos, según el tamaño de los cantuccini.



Rietmann

Brownies sin gluten

Rietmann GF Brownie 0070103	10,000 kg
Pepitas de chocolate con leche	1,000 kg
Aceite vegetal	4,600 kg
Huevo entero	3,000 kg
Agua	1,000 kg
Total	19,600 kg

Mezclar todos los ingredientes a la vez durante 3 minutos a velocidad lenta, con pala o varilla gruesa.

Horneado: 190 – 200 °C
aprox. 30 – 40 minutos





Rietmann Galletas sin gluten

Rietmann GF Cake 0070110	10,000 kg
Huevo entero	1,000 kg
Mantequilla	3,000 kg
Total	14,000 kg
Piel de naranja confitada en dados	1,000 kg
Piel de limón confitada en dados	1,000 kg
Pasas sultanas (lavadas y remojadas)	1,000 kg

También pueden usarse frutos secos, pepitas de chocolate u otras frutas confitadas.

Mezclar todos los ingredientes con el gancho durante 3 minutos. Añadir la fruta confitada y las pasas o los frutos secos y formar rulos de 2 cm de diámetro. Pincelar con huevo y rebozar, al gusto, en azúcar, almendra laminada o almendra picada. Enfriar hasta que endurezcan. Cortar en rodajas de aprox. 1 cm y colocarlas en bandejas.

Horneado (horno de suela): 170 – 180 °C, 10 – 12 min

Rietmann

Cucuruchos de helado sin gluten

Rietmann GF Cake 0070110	10,000 kg
Agua	3,000 kg
Huevo entero	2,000 kg
Mantequilla	4,000 kg
Total	19,000 kg

Mezclar todos los ingredientes durante 3 minutos a velocidad lenta, con pala o varilla gruesa. Precalentar la gofrera a 175 °C, hornear los barquillos aprox. 1 minuto y enrollarlos en forma de cucurucho.





Rietmann Galletas de chocolate sin gluten

Rietmann GF Brownie 0070103	10,000 kg
Huevo entero	1,000 kg
Mantequilla	3,000 kg
Total	14,000 kg

Mezclar todos los ingredientes con la pala durante 3 minutos. Formar pequeñas bolas con la masa, rebozarlas en azúcar glas y dejarlas endurecer en la nevera.

Horneado (horno de suela):	170 – 180 °C
	10 – 12 minutos

Rietmann

Cookies sin gluten con pepitas de chocolate

Rietmann GF Cake 0070110	10,000 kg
Huevo entero	1,000 kg
Mantequilla	3,000 kg
Total	14,000 kg
Pepitas de chocolate	1,000 kg

Mezclar todos los ingredientes con la pala durante 3 minutos. Por último, añadir las pepitas de chocolate. Formar pequeñas bolas con la masa y dejarlas endurecer en la nevera.

Horneado (horno de suela):	170 – 180 °C
	10 – 12 minutos





Rietmann Muffins sin gluten

Rietmann GF Cake 0070110	10,000 kg
Aceite vegetal	4,800 kg
Huevos	4,800 kg
Agua	0,600 kg
Total	20,200 kg

Mezclar todos los ingredientes con pala o varilla durante 3 minutos a velocidad lenta. Hornear los muffins a 190 °C durante aprox. 25 minutos con un poco de vapor. Abrir la puerta del horno diez minutos antes de terminar el horneado.

Rietmann

Gofres sin gluten

Rietmann GF Cake 0070110	10,000 kg
Aceite vegetal	4,800 kg
Huevos	4,800 kg
Agua	0,600 kg
Total	20,200 kg

Mezclar todos los ingredientes con pala o varilla durante 3 minutos a velocidad lenta.

Precalentar la gofrera a 175 °C y hornear los gofres durante aprox. 1-1,5 minutos.





Theodor Rietmann GmbH

Grostownstraße 1
66740 Saarlouis, Alemania

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