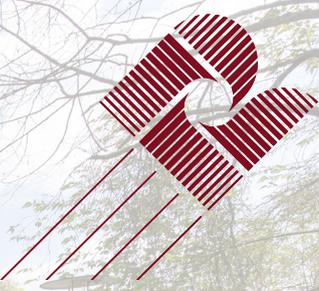


Rietmann **Mediterran**

Ihr Premix für mediterrane
Gebäcke mit Chiasamen



SUPER VIELSEITIG & SUPER LECKER



Rietmann

Ihr Partner für Backmittel nach Maß!

Die Theodor Rietmann GmbH ist seit ihrer Gründung im Jahr 1967 ein mittelständisches familiengeführtes Unternehmen in 2. Generation, mit Hauptsitz in Saarlouis/Deutschland.

Im Laufe der Jahre haben wir uns auf die Entwicklung von maßgeschneiderten Backmitteln und Premixen spezialisiert, sowohl für Industriebetriebe als auch für gewerbliche Bäckereien.

Unsere Produkte werden von bestens ausgebildetem Fachpersonal aus der Backbranche entwickelt. Wir verwenden ausschließlich ausgesuchte Rohstoffe von zertifizierten Lieferanten und neueste Technologien.

Hinter allen Produkten die wir herstellen stehen ständige Qualitätskontrollen, motivierte MitarbeiterInnen in der Produktion und Verwaltung sowie moderne Produktions- und Verpackungsanlagen.

Unsere Flexibilität und Kreativität im Hinblick auf die Gestaltung und Umsetzung neuer Produktideen und Konzepte garantiert Ihrem Unternehmen ein hohes Maß an Sicherheit und Produktvielfalt über Ihr Standardsortiment hinaus.

Der Vertrieb unserer Qualitätsprodukte erfolgt Europa- und weltweit, entweder im Direktvertrieb oder über ein Netzwerk aus zuverlässigen Vertriebspartnern.

„RIETMANN Mediterran“ ist eines dieser Produkte, die optisch wie auch geschmacklich, den Unterschied machen. Zum Start in die Grillsaison oder als Ergänzung im Brotregal. Ein Produkt – viele Möglichkeiten.

„RIETMANN Mediterran“.

Das gesamte Team der Theodor Rietmann GmbH freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Getreu unserem Motto:
„Sie können *sicher* backen,
was wir *blending* vorbereiten.“

mediterranes Baguette mit Chiasamen

Rietmann Mediterran	5,000 kg
Weizenmehl T550	5,000 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	6,500 kg
Gesamtgewicht	16,650 kg

Kneten:	ca. 4 + 9 Min., 26 - 28 °C, Spiralknetter
Teigruhe:	30 Min.
Einwaage:	350 g / Stk.
GV:	16 - 20 Std. bei ca. 6 °C
Endgare:	70 - 120 Min. bei Raumtemperatur
Backen:	240 - 250 °C, mäßig beschwaden
Backzeit:	23 - 25 Min.

Artikel-Nr. 0020103



Rezepturen online



Theodor Rietmann GmbH

Tel 06831 937 0

info@rietmann.de

www.rietmann.de

mediterrane Mini-Ciabatta mit Chiasamen

Rietmann Mediterran	4,000 kg
Weizenmehl T550	6,000 kg
Olivenöl	0,400 kg
Salz	0,040 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	6,000 - 6,500 kg

Gesamtgewicht 16,540 - 17,040 kg

Kneten:	ca. 5 + 7 Min., 24 - 26 °C, Spiralknetter
Teigruhe:	30 Min.
Einwaage:	120 g / Stk.
GV:	16 - 20 Std. bei ca. 6 °C
Aufarbeitung:	Betriebsüblich für Ciabatta
Endgare:	60 - 90 Min. bei Raumtemperatur
Backen:	240 - 250 °C, reichlich beschwaden
Backzeit:	22 - 25 Min.

Artikel-Nr. 0020103



Rezepturen online



Theodor Rietmann GmbH

Tel 06831 937 0

info@rietmann.de

www.rietmann.de

mediterranes Rustico mit Chiasamen

Rietmann Mediterran	5,000 kg
Weizenmehl T550	5,000 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	6,500 kg

Gesamtgewicht 16,650 kg

Kneten:	ca. 4 + 9 Min., 26 - 28 °C, Spiralkneter
Teigruhe:	30 Min.
Einwaage:	350 g / Stk.
GV:	16 - 20 Std. bei ca. 6 °C
Endgare:	ca. 70 - 120 Min. bei Raumtemperatur
Backen:	240 - 250 °C, mäßig beschwaden
Backzeit:	23 - 27 Min.

Artikel-Nr. 0020103



Rezepturen online



Theodor Rietmann GmbH

Tel 06831 937 0

info@rietmann.de

www.rietmann.de

mediterranes Bauernbrot mit Chiasamen

Rietmann Mediterran	3,000 kg
Roggenmehl	0,500 kg
Einstufensauerteig TA180	2,700 kg
Weizenmehl T550	5,000 kg
Kümmel	0,010 kg
Salz	0,090 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	5,500 kg

Gesamtgewicht 16,900 kg

Kneten:	ca. 5 + 7 Min., 26 - 28 °C, Spiralkneter
Teigruhe:	60 Min.
Einwaage:	1730 g / Stk. (1500 g Brot)
GV:	16 - 20 Std. bei ca. 6 °C
Endgare:	ca. 30 Min. bei Raumtemperatur
Backen:	220 °C fallend auf 210 °C, mit Schwaden
Backzeit:	60 - 65 Min.

Mit Mehl aufarbeiten, damit beim Backen der Schluss rustikal aufreißt. Mit Schluss nach unten in bemehlte Gärkörbe ablegen.

Artikel-Nr. 0020103



Rezepturen online



Theodor Rietmann GmbH

Tel 06831 937 0

info@rietmann.de

www.rietmann.de

mediterranes Landbrot mit Chiasamen

Rietmann Mediterran	5,000 kg
Weizenmehl T550	5,000 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	6,500 kg
Gesamtgewicht	16,650 kg

Kneten:	ca. 4 + 8 min, 26 - 28 °C, Spiralkneter
Teigruhe:	30 Min.
Einwaage:	450 g / Stk.
GV:	16 - 20 Std. bei ca. 6 °C
Endgare:	70 - 120 Min. bei Raumtemperatur
Backen:	240 - 250 °C, reichlich beschwaden
Backzeit:	30 - 35 Min.

Damit die Landbrote rustikal aufbrechen können, sollte genügend Roggenmehl in den Schluss eingearbeitet werden.

Artikel-Nr. 0020103



Rezepturen online



Theodor Rietmann GmbH

Tel 06831 937 0

info@rietmann.de

www.rietmann.de

mediterrane Focaccia mit Chiasamen

Rietmann Mediterran	5,000 kg
Weizenmehl T550	5,000 kg
Hefe	0,120 kg
Wasser, ca.	6,700 kg

Gesamtgewicht 16,820 kg

Kneten:	ca. 4 + 8 Min., 24 - 26 °C, Spiralknetter
Teigruhe:	60 Min.
Einwaage:	1700 g (Backblech 60 x 40 cm)
GV:	16 - 20 Std. bei ca. 6 °C
Endgare:	90 - 120 Min. bei Raumtemperatur

Die vollgarige Teigplatte an mehreren Stellen eindrücken und mit Olivenöl abstreichen. Anschließend mit z.B. Hagelsalz und italienischen Kräutern bestreuen.

Backen:	240 °C fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 25 Min.

Artikel-Nr. 0020103



Rezepturen online



Theodor Rietmann GmbH

Tel 06831 937 0

info@rietmann.de

www.rietmann.de

mediterranes Sandwichtoast mit Chiasamen

Rietmann Mediterran	3,000 kg
Weizenmehl T550	7,000 kg
Fett	0,300 kg
Salz	0,090 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,500 kg
Gesamtgewicht	16,190 kg

Kneten:	ca. 5 + 8 Min., 26 - 28 °C, Spiralknetter
Teigruhe:	10 Min.
Einwaage:	850 g / Stk.
Aufarbeitung:	Four-Pieces-Methode
Endgare:	ca. 45 Min.
Backen:	235°C fallend auf 220°C
Backzeit:	ca. 38 Min.

Artikel-Nr. 0020103



Rezepturen online



Theodor Rietmann GmbH

Tel 06831 937 0

info@rietmann.de

www.rietmann.de

mediterrane Snackstangen mit Chiasamen

Rietmann Mediterran	4,000 kg
Weizenmehl T550	6,000 kg
Salz	0,020 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	6,100 kg

Gesamtgewicht 16,220 kg

Kneten:	ca. 5 + 7 Min., 26 - 28 °C, Spiralknetter
Teigruhe:	60 Min.
Einwaage:	ca. 60 g, (den Teig auf ca. 1 cm Dicke ausrollen und in 5 x 15 cm große Streifen schneiden)
GV:	16 - 20 Std. bei ca. 6 °C
Endgare:	ca. 20 Min. bei Raumtemperatur
Backen:	220°C fallend auf 200°C, mit Schwaden
Backzeit:	ca. 16 Min.

Wahlweise mit Topping bestreuen; vor dem Backen stippen.

Artikel-Nr. 0020103



Rezepturen online



Theodor Rietmann GmbH

Tel 06831 937 0

info@rietmann.de

www.rietmann.de

mediterranes Kastenbrot mit Chiasamen

Rietmann Mediterran	3,000 kg
Weizenmehl T550	7,000 kg
Fett	0,300 kg
Salz	0,090 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,500 kg
Gesamtgewicht	16,190 kg

Kneten:	ca. 5 + 8 Min., 26 - 28 °C, Spiralkneter
Teigruhe:	10 Min.
Einwaage:	550 g / Stk.
Aufarbeitung:	Round-Top
Endgare:	ca. 45 Min.
Backen:	235 °C fallend auf 220 °C
Backzeit:	ca. 30 Min.

Artikel-Nr. 0020103



Rezepturen online



Theodor Rietmann GmbH

Tel 06831 937 0

info@rietmann.de

www.rietmann.de

mediterrane Baguettebrötchen mit Chiasamen

Rietmann Mediterran	5,000 kg
Weizenmehl T550	5,000 kg
Hefe	0,120 - 0,300 kg
Wasser, ca.	5,600 - 5,800 kg

Gesamtgewicht 16,620 - 17,000 kg

Kneten:	ca. 4 + 8 Min., 23 - 26 °C, Spiralkneter
Teigruhe:	20 Min.
Ballengare:	20 Min.
Einwaage:	ca. 75 g / Stk.
Endgare:	ca. 45 Min.
Backen:	235 °C fallend auf 220 °C, mit Schwaden
Backzeit:	ca. 20 Min.

Eine Aufarbeitung über Langzeitführung bringt optimalen Geschmack und Frischhaltung.

Artikel-Nr. 0020103



Rezepturen online



Theodor Rietmann GmbH

Tel 06831 937 0

info@rietmann.de

www.rietmann.de

mediterrane Buns mit Chiasamen

Rietmann Mediterran	3,000 kg
Weizenmehl T550	7,000 kg
Fett	0,500 kg
Salz	0,090 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,600 kg
Gesamtgewicht	16,490 kg

Kneten:	ca. 2 + 9 Min., 26 - 28 °C, Spiralknetter
Teigruhe:	10 Min.
Einwaage:	85 g / Stk.
Endgare:	ca. 45 Min.
Backen:	240 °C
Backzeit:	ca. 14 Min.

Nach dem Aufarbeiten mit Topping bestreuen:
Kürbiskerne, Chiasaat, Kartoffelflocken.

Artikel-Nr. 0020103



Rezepturen online



Theodor Rietmann GmbH

Tel 06831 937 0

info@rietmann.de

www.rietmann.de

mediterranes Ciabatta mit Chiasamen

Rietmann Mediterran	5,000 kg
Weizenmehl T550	5,000 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	6,700 kg
Gesamtgewicht	16,850 kg

Kneten:	ca. 4 + 9 Min., 24 - 26 °C, Spiralknetter
Teigruhe:	30 Min.
Einwaage:	300 g / Stk.
GV:	16 - 20 Std. bei ca. 6 °C
Endgare:	ca. 70 - 120 Min. bei Raumtemperatur
Backen:	240 - 250 °C, reichlich beschwaden
Backzeit:	25 - 27 Min.

Damit die Ciabatta rustikal aufbrechen, sollte genügend Roggenmehl in den Schluss eingearbeitet werden.

Artikel-Nr. 0020103



Rezepturen online



Theodor Rietmann GmbH

Tel 06831 937 0

info@rietmann.de

www.rietmann.de

mediterrane Laugenecken mit Chiasamen

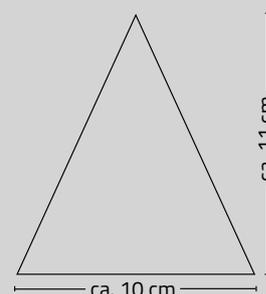
Rietmann Mediterran	3,500 kg
Weizenmehl T550	6,500 kg
Salz	0,070 kg
Fett	0,300 kg
Hefe	0,270 kg
Wasser, ca.	6,000 kg

Gesamtgewicht 16,640 kg

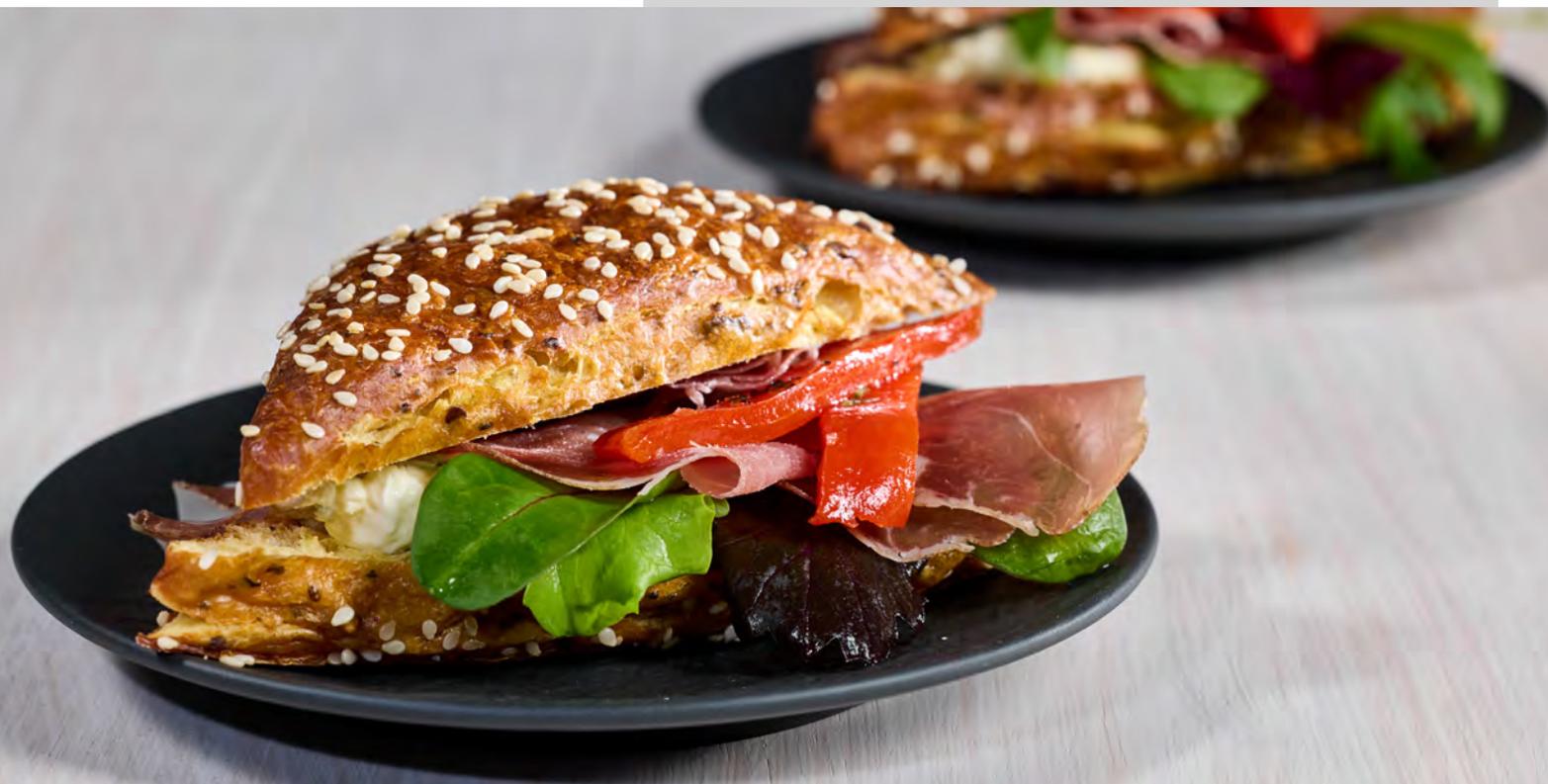
Ziehmarginare 10 - 25 %

Kneten:	ca. 6 + 7 Min., 20 - 22 °C, Spiralkneter
Teigruhe:	15 Min.
Einwaage:	90 g / Stk.
Endgare:	ca. 60 Min.
Backen:	210 °C
Backzeit:	16 - 18 Min.

Tourieren: 4x einfach
Aufarbeitung: den Teig auf 1 cm Dicke ausrollen, dann Dreiecke mit einer Grundlänge von ca. 10 cm und einer Höhe von ca. 11 cm ausschneiden.



Artikel-Nr. 0020103



Rezepturen online



Theodor Rietmann GmbH

Tel 06831 937 0

info@rietmann.de

www.rietmann.de