

Rietmann **Mediterran**

Ihr Premix für mediterranes
Baguette mit Chiasamen



SUPER KROSS, SUPER SAFTIG, SUPER LECKER

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