

# Rietmann **Mediterran**

Ihr Premix für mediterrane  
Baguettebrötchen mit Chiasamen



**SUPER KROSS, SUPER SAFTIG, SUPER LECKER**

# 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