

# Rietmann **Mediterran**

Ihr Premix für mediterrane  
Laugenecken mit Chiasamen



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



# mediterrane Laugenecken mit Chiasamen

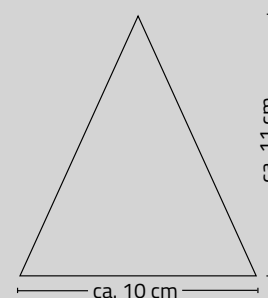
Rietmann Mediterran	3,500 kg
Weizenmehl T550	6,500 kg
Salz	0,070 kg
Fett	0,300 kg
Hefe	0,270 kg
Wasser, ca.	6,000 kg

**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