

Rietmann **Mediterran**

Ihr Premix für mediterranes
Bauernbrot mit Chiasamen



SUPER KROSS, SUPER SAFTIG, SUPER LECKER

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