

# Rietmann **Mediterran**

Ihr Premix für mediterranes  
Ciabatta mit Chiasamen



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

# mediterranes Ciabatta mit Chiasamen

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

Kneten:	ca. 4 + 9 Min., 24 - 26 °C, Spiralkneter
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