

# Rietmann **Mediterran**

Ihr Premix für mediterrane  
Focaccia mit Chiasamen



**SUPER SAFTIG & SUPER LECKER**

# mediterrane Focaccia mit Chiasamen

Rietmann Mediterran	5,000 kg
Weizenmehl T550	5,000 kg
Hefe	0,120 kg
Wasser, ca.	6,700 kg

**Gesamtgewicht 16,820 kg**

Kneten:	ca. 4 + 8 Min., 24 - 26 °C, Spiralknetter
Teigruhe:	60 Min.
Einwaage:	1700 g (Backblech 60 x 40 cm)
GV:	16 - 20 Std. bei ca. 6 °C
Endgare:	90 - 120 Min. bei Raumtemperatur

Die vollgarige Teigplatte an mehreren Stellen eindrücken und mit Olivenöl abstreichen. Anschließend mit z.B. Hagelsalz und italienischen Kräutern bestreuen.

Backen:	240 °C fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 25 Min.

Artikel-Nr. 0020103



Rezepturen online



**Theodor Rietmann GmbH**

Tel 06831 937 0

info@rietmann.de

www.rietmann.de