

# Rietmann **Mediterran**

Ihr Premix für mediterrane  
Mini-Ciabatta mit Chiasamen



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

# mediterrane Mini-Ciabatta mit Chiasamen

Rietmann Mediterran	4,000 kg
Weizenmehl T550	6,000 kg
Olivenöl	0,400 kg
Salz	0,040 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	6,000 - 6,500 kg

**Gesamtgewicht 16,540 - 17,040 kg**

Kneten:	ca. 5 + 7 Min., 24 - 26 °C, Spiralknetter
Teigruhe:	30 Min.
Einwaage:	120 g / Stk.
GV:	16 - 20 Std. bei ca. 6 °C
Aufarbeitung:	Betriebsüblich für Ciabatta
Endgare:	60 - 90 Min. bei Raumtemperatur
Backen:	240 - 250 °C, reichlich beschwaden
Backzeit:	22 - 25 Min.

Artikel-Nr. 0020103



Rezepturen online



Theodor Rietmann GmbH

Tel 06831 937 0

info@rietmann.de

www.rietmann.de