

# Rietmann **Mediterráneo**

Premezcla mediterránea para  
barritas baguete con semillas de chía



**SUPER CRUJIENTE, SUPER JUGOSO, SUPER SABROSO**

# Barritas baguete mediterráneas con semillas de chía

Rietmann Mediterran	5,000 kg
Harina de trigo T550	5,000 kg
Levadura	0,120 - 0,300 kg
Agua, aprox.	5,600 - 5,800 kg

**Peso total**      **16,620 - 17,000 kg**

Amasado:                      aprox. 4 + 8 min., 23 - 26 °C,  
amasadora espiral

Reposo de la masa:        20 min.

Fermentación de pacas: 20 min.

Peso:                            aprox. 75 g por pieza

Fermentación final:        aprox. 45 min.

Hornear:                        235 °C bajando a 220 °C,  
con vapor

Tiempo de horneado:      aprox. 20 min.

Una fermentación prolongada proporciona un sabor y una frescura óptimos.

Número de artículo

0020103



Recetas en línea



**Theodor Rietmann GmbH**  
Teléfono +49 (0)6831 937 0  
info@rietmann.de  
www.rietmann.de