

# Rietmann **Mediterráneo**

Premezcla mediterránea para  
pan de pueblo con semillas de chía



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



# Pan de pueblo mediterráneo con semillas de chía

Rietmann Mediterran	5,000 kg
Harina de trigo T550	5,000 kg
Levadura	0,150 kg
Agua, aprox.	6,500 kg

**Peso total**                    **16,650 kg**

Amasado:	aprox. 4 + 8 min., 26 - 28 °C, amasadora espiral
Reposo de la masa:	30 min.
Peso:	450 g por pieza
Interrupción de la fermentación:	16 - 20 horas a unos 6 °C
Fermentación final:	70 - 120 min. a temperatura ambiente
Hornear:	240 - 250 °C, vapor abundante
Tiempo de horneado:	30 - 35 min.

Para conseguir una corteza rústica, incorporar suficiente harina en la greña de la masa.

Número de artículo  
0020103



Recetas en línea



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