

# Rietmann **Mediterráneo**

Premezcla mediterránea para  
pan de payés con semillas de chía



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

# Pan de payés mediterráneo con semillas de chía

Rietmann Mediterran	3,000 kg
Harina de centeno	0,500 kg
Masa madre de una etapa (hidratación de la masa 180)	2,700 kg
Harina de trigo T550	5,000 kg
Comino	0,010 kg
Sal	0,090 kg
Levadura	0,100 kg
Agua, aprox.	5,500 kg
<b>Peso total</b>	<b>16,900 kg</b>

Número de artículo  
0020103

Amasado:	aprox. 5 + 7 min., 26 - 28 °C, amasadora espiral
Reposo de la masa:	60 min.
Peso:	1730 g / pieza (1500 g de pan)
Interrupción de la fermentación:	16 - 20 horas a unos 6 °C
Fermentación final:	aprox. 30 min. a temperatura ambiente
Hornear:	220 °C bajando a 210 °C, con vapor
Tiempo de horneado:	60 - 65 min.

Para una formación de corteza rústica, procesar con harina. Colocar en cestas de fermentación enharinadas con la greña hacia abajo.



Recetas en línea



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