

# Rietmann **Mediterráneo**

Premezcla mediterránea para  
chapata con semillas de chía



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

# Chapata mediterránea con semillas de chía

Rietmann Mediterran	5,000 kg
Harina de trigo T550	5,000 kg
Levadura	0,150 kg
Agua, aprox.	6,700 kg
<b>Peso total</b>	<b>16,850 kg</b>

Amasado:	aprox. 4 + 9 min., 24 - 26 °C, amasadora espiral
Reposo de la masa:	30 min.
Peso:	300 g por pieza
Interrupción de la fermentación:	16 - 20 horas a unos 6 °C
Fermentación final:	aprox. 70 - 120 min. a temperatura ambiente
Hornear:	240 - 250 °C, vapor abundante
Tiempo de horneado:	25 - 27 min.

Para obtener una corteza rústica, incorporar suficiente harina en la greña.

Número de artículo  
0020103



Recetas en línea



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