

Rietmann **Mediterráneo**

Premezcla mediterránea para
focaccia con semillas de chía



SUPER JUGOSO Y SUPER SABROSO

Focaccia mediterránea con semillas de chía

Rietmann Mediterran	5,000 kg
Harina de trigo T550	5,000 kg
Levadura	0,120 kg
Agua, aprox.	6,700 kg

Peso total **16,820 kg**

Amasado: aprox. 4 + 8 min., 24 - 26 °C,
amasadora espiral

Reposo de la masa: 60 min.

Peso: 1700 g (Fuente de
horno 60 x 40 cm)

Interrupción de
la fermentación: 16 - 20 horas a unos 6 °C

Fermentación final: 90 - 120 min.
a temperatura ambiente

Presionar la masa totalmente fermentada en varios puntos y untar con aceite de oliva. A continuación, espolvorear con, por ejemplo, sal gorda y hierbas italianas.

Número de artículo
0020103

Hornear: 240 °C bajando a 210 °C

Tiempo de horneado: aprox. 25 min.



Recetas en línea



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