

Rietmann **Mediterráneo**

Premezcla mediterránea para
minichapatas con semillas de chía



SUPER CRUJIENTE, SUPER JUGOSO, SUPER SABROSO

Minichapatas mediterráneas con semillas de chía

Rietmann Mediterran	4,000 kg
Harina de trigo T550	6,000 kg
Aceite de oliva	0,400 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,100 kg
Agua, aprox.	6,000 - 6,500 kg

Peso total 16,540 - 17,040 kg

Amasado:	aprox. 5 + 7 min., 24 - 26 °C, amasadora espiral
Reposo de la masa:	30 min.
Peso:	120 g por pieza
Interrupción de la fermentación:	16 - 20 horas a unos 6 °C
Procesamiento:	Estándar para chapata
Fermentación final:	60 - 90 min. a temperatura ambiente
Hornear:	240 - 250 °C, vapor abundante
Tiempo de horneado:	22 - 25 min.

Número de artículo
0020103



Recetas en línea



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