Rietmann

Délichia

Votre mélange pour des petits pains aux graines de Chia

SUPER CROUSTILLANT, SUPER MOELLEUX, SUPER DÉLICIEUX

Petits pains Délichia

Rietmann Délichia	5,000 kg
Farine de blé T550	5,000 kg
Levure	0,120 - 0,300 kg
Eau ≈	5,600 - 5,800 kg
Poids total	**16,620 - 17,000 kg**

Pétrissage spirale :	≈ 4 + 8 min, 23 - 26 °C
Pointage :	40 min
Poids des pâtons :	≈ 75 g
Apprêt :	≈ 45 Min.
Cuisson :	235°C chaleur tombante à220°C, avec buée
Temps de cuisson :	≈ 20 min

La méthode de fermentation lente apporte saveur et fraîcheur optimales.

N°d' article 0020103

Recettes en ligne

RIETMANN

Rietmann France
09 72 44 16 87
contact@rietmann.fr
www.rietmann.fr