

Rietmann **Mediterráneo**



SUPER VERSÁTIL, SUPER SABROSO

Rietmann Mediterráneo

Premezcla mediterránea para
productos horneados con semillas de chía

Con nuestra mezcla de materias primas para productos horneados mediterráneos, podrá ofrecer a sus clientes un producto especial.

Un producto, muchas posibilidades. Panes suculentos, panecillos crujientes o baguettes deliciosas. Una preparación sencilla y una masa muy fácil de procesar garantizan productos con un gran paladar.

Gracias a la mezcla de semillas de chía de alta calidad, pipas de calabaza y girasol seleccionadas, así como linaza dorada y marrón este producto es muy valioso a nivel nutritivo.

Nuestros productos para horno adquieren un sabor especial gracias a una mezcla finamente equilibrada de harinas de malta, especias suaves y tomate en polvo.

¡Una absoluta delicia!



Baguete mediterránea con semillas de chía

Rietmann Mediterran	5,000 kg
Harina de trigo T550	5,000 kg
Levadura	0,150 kg
Agua, aprox.	6,500 kg

Peso total **16,650 kg**

Amasado:	aprox. 4 + 9 min., 26 - 28 °C, amasadora espiral
Reposo de la masa:	30 min.
Peso:	350 g por pieza
Interrupción de la fermentación:	16 - 20 horas a unos 6 °C
Fermentación final:	70 - 120 min. a temperatura ambiente
Hornear:	240 - 250 °C, vapor moderado
Tiempo de horneado:	23 - 25 min.

Número de artículo
0020103



Recetas en línea



R I E T M A N N

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

Barritas baguete mediterráneas con semillas de chía

Rietmann Mediterran	5,000 kg
Harina de trigo T550	5,000 kg
Levadura	0,120 - 0,300 kg
Agua, aprox.	5,600 - 5,800 kg

Peso total **16,620 - 17,000 kg**

Amasado: aprox. 4 + 8 min., 23 - 26 °C,
amasadora espiral

Reposo de la masa: 20 min.

Fermentación de pacas: 20 min.

Peso: aprox. 75 g por pieza

Fermentación final: aprox. 45 min.

Hornear: 235 °C bajando a 220 °C,
con vapor

Tiempo de horneado: aprox. 20 min.

Una fermentación prolongada proporciona un sabor y una frescura óptimos.

Número de artículo

0020103



Recetas en línea



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

Panecillos para hamburguesas mediterráneas con semillas de chía

Rietmann Mediterran	3,000 kg
Harina de trigo T550	7,000 kg
Grasa	0,500 kg
Sal	0,090 kg
Levadura	0,300 kg
Agua, aprox.	5,600 kg

Peso total 16,490 kg

Amasado: aprox. 2 + 9 min., 26 - 28 °C,
amasadora espiral

Reposo de la masa: 10 min.

Peso: 85 g por pieza

Fermentación final: aprox. 45 min.

Hornear: 240 °C

Tiempo de horneado: aprox. 14 min.

Espolvorear con la cobertura después de procesar:
pipas de calabaza, semillas de chía, copos de patata.

Número de artículo

0020103



Recetas en línea



R I E T M A N N

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

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
Peso total	16,850 kg

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

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**

Número de artículo
0020103

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.

Hornear: 240 °C bajando a 210 °C

Tiempo de horneado: aprox. 25 min.



Recetas en línea



R I E T M A N N

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

Pan de pueblo mediterráneo con semillas de chía

Rietmann Mediterran	5,000 kg
Harina de trigo T550	5,000 kg
Levadura	0,150 kg
Agua, aprox.	6,500 kg

Peso total **16,650 kg**

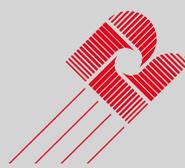
Amasado:	aprox. 4 + 8 min., 26 - 28 °C, amasadora espiral
Reposo de la masa:	30 min.
Peso:	450 g por pieza
Interrupción de la fermentación:	16 - 20 horas a unos 6 °C
Fermentación final:	70 - 120 min. a temperatura ambiente
Hornear:	240 - 250 °C, vapor abundante
Tiempo de horneado:	30 - 35 min.

Para conseguir una corteza rústica, incorporar suficiente harina en la greña de la masa.

Número de artículo
0020103



Recetas en línea



R I E T M A N N

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

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

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
Peso total	16,900 kg

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

Pan rústico mediterráneo con semillas de chía

Rietmann Mediterran	5,000 kg
Harina de trigo T550	5,000 kg
Levadura	0,150 kg
Agua, aprox.	6,500 kg

Peso total **16,650 kg**

Amasado:	aprox. 4 + 9 min., 26 - 28 °C, amasadora espiral
Reposo de la masa:	30 min.
Peso:	350 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 moderado
Tiempo de horneado:	23 - 27 min.

Número de artículo
0020103



Recetas en línea



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

Pan de sándwich mediterráneo con semillas de chía

Rietmann Mediterran	3,000 kg
Harina de trigo T550	7,000 kg
Grasa	0,300 kg
Sal	0,090 kg
Levadura	0,300 kg
Agua, aprox.	5,500 kg
Peso total	16,190 kg

Amasado:	aprox. 5 + 8 min., 26 - 28 °C, amasadora espiral
Reposo de la masa:	10 min.
Peso:	850 g por pieza
Procesamiento:	método de las cuatro piezas
Fermentación final:	aprox. 45 min.
Hornear:	235 °C bajando a 220 °C
Tiempo de horneado:	aprox. 38 min.

Número de artículo
0020103



Recetas en línea



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

Barritas para picar mediterráneas con semillas de chía

Rietmann Mediterran	4,000 kg
Harina de trigo T550	6,000 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,100 kg
Agua, aprox.	6,100 kg

Peso total 16,220 kg

Número de artículo
0020103

Amasado: aprox. 5 + 7 min., 26 - 28 °C,
amasadora espiral

Reposo de la masa: 60 min.

Peso: aprox. 60 g, (extender la masa con
un rodillo hasta alcanzar 1 cm de
grosor y cortar tiras de 5 x 15 cm)

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

Fermentación final: aprox. 20 min.
a temperatura ambiente

Hornear: 220 °C bajando a 200 °C,
con vapor

Tiempo de horneado: aprox. 16 min.

Opcionalmente, espolvorear con cobertura.
Puntear antes de hornear.



Recetas en línea



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

Pan de molde mediterráneo con semillas de chía

Rietmann Mediterran	3,000 kg
Harina de trigo T550	7,000 kg
Grasa	0,300 kg
Sal	0,090 kg
Levadura	0,300 kg
Agua, aprox.	5,500 kg
Peso total	16,190 kg

Amasado:	aprox. 5 + 8 min., 26 - 28 °C, amasadora espiral
Reposo de la masa:	10 min.
Peso:	550 g por pieza
Procesamiento:	sin tapar
Fermentación final:	aprox. 45 min.
Hornear:	235 °C bajando a 220 °C
Tiempo de horneado:	aprox. 30 min.

Número de artículo
0020103



Recetas en línea



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