

Ciabatta via koeling

100% VOLKOREN

👑 VOLKOREN ARTISANAAL T150

RECEPTUUR

92,5 %	Artisanaal Volkoren..	9.250 gram
15 %	Volkoren desem	1.500 gram
1,6 %	Zout.....	160 gram
1 %	Panatura Forte	100 gram
1 %	Gist.....	100 gram
65 %	Water.....	6.500 gram

BIJWASSEN

15 %	Water.....	1.500 gram
2 %	Olijfolie.....	200 gram

WERKWIJZE

- Alle grondstoffen incl. desem in de machine en maak een goed afgekneed deeg.
- Zodra het deeg klaar is, waswater en olie er doordraaien.
- Deegtemperatuur op 26°C.
- In een met olie ingesmeerde bak laten rijzen, gedurende ca. 45 minuten.
- Het deeg in vieren vouwen en na ca. 15 minuten in de koeling plaatsen.
- Volgende dag uit de koeling halen en 5 minuten laten bijkomen.
- Voorzichtig in de diviseuse storten en verdelen met een rooster van 20 stuks.
- Vervolgens op het inschietapparaat of bakplaat zetten en gewenst snijden.
- Afbakken met voldoende stoom op 230°C gedurende ca. 15 minuten.

