

Ciabatta

Italië

RECEPTUUR

| | | |
|-------|------------------------|------------|
| 80 % | Tarwebloem Artisaanaal | 8.000 gram |
| 5 % | Durum gries | 500 gram |
| 20 % | Poolish | 2.000 gram |
| 10 % | Desem | 1.000 gram |
| 1.5 % | Zout | 150 gram |
| 1 % | Gist | 100 gram |
| 52 % | Water | 5.200 gram |

BIJ-WASSEN

| | | |
|------|-----------|------------|
| 15 % | Water | 1.500 gram |
| 2 % | Olijfolie | 200 gram |

WERKWIJZE

- Goed afgekneed deeg maken
- Deegtemperatuur 26 á 27°C
- In een met olie gesmeerde bak (2.000 gram) laten rijzen na 60 minuten in vieren vouwen
- Herhaal het vouwen na 45 minuten maar dan in tweeën alleen in de lengte
- Na ca. 45 minuten in de diviceusse en verdelen
- Opzetten en nog ca. 5 minuten bij laten komen
- Vervolgens afbakken met voldoende stoom op 250°C gedurende ca. 14 á15 minuten

TIP

Indien gewenst een 0.25 % panatura of 0.5 % hardbroodpoeder doseren.

CIABATTA
ITALIË