

Ciabatta / Triangel

RECEPTUUR

| | | |
|-------|------------------------|------------|
| 10 % | Tarwebloem Artisaanaal | 1.000 gram |
| 10 % | Water | 1.000 gram |
| 0.3 % | Gist | 3 gram |

Meng deze grondstoffen en laat circa 100 % in volume vermeerderen bij een temperatuur van 27 graden (duurt een nacht).

i Plaats vervolgens in de koelkast wat je niet nodig hebt.

| | | |
|-------|------------------------|------------|
| 75 % | Prémax IJsselmeer | 7.500 gram |
| 10 % | Tarwebloem Artisaanaal | 1.000 gram |
| 10 % | Desem | 1.000 gram |
| 1.6 % | Zout | 160 gram |
| 1 % | Gist | 100 gram |
| 48 % | Water | 4.800 gram |

BIJ-WASSEN

| | | |
|------|-----------|------------|
| 14 % | Water | 1.400 gram |
| 2 % | Olijfolie | 200 gram |

WERKWIJZE

- Goed afgekneed deeg maken, bij-wassen doe je wanneer je deeg afgekneed is
- Deegtemperatuur 26 á 27°C
- In een met olie gesmeerde bak (bv. 2.000 gram voor 20 stuks) 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 diviseuse en verdelen
- Opzetten en nog ca. 5 minuten bij laten komen
- Vervolgens afbakken met voldoende stoom op 245°C gedurende ca. 15 minuten



CIABATTA/ TRIANGEL