

Meergranen ciabatta

RECEPTUUR

10 %	Tarwebloem Artisaanal	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).

60 %	Tarwebloem Artisaanal	6.000 gram
1.5 %	Zout	150 gram
1 %	Gist	100 gram
0,5 %	Hardbroodpoeder	50 gram
10 %	Water	1.000 gram

BIJ WASSEN

2 %	Olijfolie	200 gram
8 %	Water	800 gram

KOOKSTUK/AROMASTUK

30 %	Premax Geroosterd Gemalen Meergranen	3.000 gram
60 %	Water	6.000 gram

WERKWIJZE

- Minimaal een dag vooraf het kookstuk/aromastuk maken
- Alle grondstoffen inclusief kookstuk/aromastuk in de machine en een goed afgekneed deeg maken. Wanneer het deeg klaar is, het bij was water er door draaien
- Deegtemperatuur 26°C
- In een met olie besmeerde bak 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 250°C gedurende ca. 12 minuten

TIP:

Houd rekening met het afweeggewicht i.v.m. hoge vocht dosering en droge stofeisen van het broodbesluit.



MEERGRANEN CIABATTA