

Ciabatta's

via koeling

👑 VERGHETEN GRAENEN

RECEPTUUR

92,5 % Vergheten Graenen.....	9.250 gram
15 % Desem.....	1.500 gram
1,6 % Zout.....	160 gram
1 % Panatura Forte.....	100 gram
1 % Gist.....	100 gram
50 % Water.....	5.000 gram

BIJWASSEN

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

WERKWIJZE

- Alle grondstoffen incl. dessem in de machine en een goed afgekneed deeg maken, het bijwaswater/-olie erdoor draaien.
- Deegtemperatuur 26°C.
- In een met olie ingesmeerde bak (bv. 2.000 gram per bak) laten rijzen ca. 45 minuten.
- Deeg in vieren vouwen en na 15 minuten in de koeling plaatsen.
- Volgende dag uit de koeling halen, even 5 minuutjes bij laten komen en voorzichtig in de diviseuse storten en verdelen met rooster 20 stuks.
- Op het inschietapparaat of bakplaat zetten en indien gewenst snijden.
- Afbakken met voldoende stoom op 230°C gedurende ca. 15 minuten.

