

Butka w stylu włoskim

CIABATTA 5	500 g
Mąka pszenna typ 550	10.000 g
Sól	220 g
Drożdże	200 g
Płatki ziemniaczane	1.000 g
Oliwa z oliwek	400 g
Woda	2.000 g
Woda	7.000 g
łącznie	21.320 g

wykonanie:

Wykonanie:

Płatki ziemniaczane zalać 2 litrami wody i odstawić do napęcznienia. Powstałą masę połączyć z pozostałymi składnikami, wyrobić ciasto.

czas miesienia: 3 minuty – wolne obroty

12 minut – szybkie obroty

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto przełożyć do naoliwionej wanienki i odstawić do fermentacji.

temperatura ciasta: 26 °C

czas fermentacji: 60-90 minut

Po upływie czasu fermentacji ciasto wyłożyć na stół posypany mąką, podzielić na kęsy. Każdy kęs lekko rozciągnąć w prostokąt, odstawić do fermentacji końcowej.

naważka: 100 g lub 250 g

czas fermentacji końcowej: około 35 minut

Wyrośnięte kęsy lekko przycisnąć palcami, wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

temperatura wypieku: 240 °C

czas wypieku: około 10-15 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com