

Ciabatta pszenne premium

KOMPLET PSZENNE PREMIUM 10

Ciasto

PSZENNE PREMIUM 10	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	9.000 g
Drożdże	140 g
Woda	7.000 g
Oliwa z oliwek	400 g
łącznie Ciasto	17.540 g

wykonanie:

Ze wszystkich składników (z wyjątkiem oliwy) wyrobić ciasto (oliwę dodać dwie minuty przed końcem miesienia). Po wyrobieniu ciasto przełożyć do naoliwionej wanienki i odstawić do garowania.

Czas miesienia: 3 minuty- pierwszy bieg (miesiarka spiralna)

8 minut- drugi bieg

Temperatura ciasta: 24-26°C

Czas gary ciasta: 2-3 godziny w temperaturze pokojowej

Po upływie czasu gary wyłożyć ciasto na stół obficie posypyany mąką żytnią, podzielić na żądane kawałki, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

Czas gary bułek: 15-20 minut w temperaturze 30°C i wilgotności względnej 70%

Następnie posypać bułki mąką żytnią i upiec.

Temperatura pieczenia: 240°C spadająca do 210°C

Czas pieczenia: 25-30 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com