

# Andes ciabatta

## Meergranen

Ciabatta op basis van Andes bevat authentieke oergranen en zaden, speltbloem, quinoa en amarant.

De ciabatta krijgt hierdoor een zachte nootsmaak welke door liefhebbers wordt gewaardeerd.



Foto: Andes ciabatta

### BAKTECHNISCHE SERVICE

AFD. TSS/PROEFBAKKERIJ MENEBA  
TELEFOON 010-42 38 357  
OF NEEM CONTACT OP MET UW  
BAKTECHNISCH ADVISEUR

Opmerking: Voor deze werkwijze uitgaan van 3000 gr. Andes

Snijden: Wordt bepaald door relatie drogestof, gewenste uitkomst en grootte ciabatta. Daarnaast speelt eigen inzicht, wat is een mooie maat een belangrijke rol.

| Drogestof: (gram) | Uitkomst (aantal) | Snijden op (cm) |
|-------------------|-------------------|-----------------|
| 30 -36            | 80                | 8 * 7,5         |
| 60 - 66           | 40                | 16 * 7,5        |
| 120 - 132         | 20                | 20 * 12         |

## Andes ciabatta

| Samenstelling      | %   | Vulling | % |
|--------------------|-----|---------|---|
| Andes              | 100 |         |   |
| Zout               | 1,8 |         |   |
| Gist               | 3   |         |   |
| Bruinbroodpoeder   | 3   |         |   |
| Krokantbroodpoeder | 1   |         |   |
| Olijfolie          | 3   |         |   |
| Water ca.          | 70  |         |   |

### Werkwijze

|                      |   |
|----------------------|---|
| Mengen               | 8 minuten langzaam  |
| Kneden               | tot een soepel deeg, op het laatste moment olijfolie toevoegen                            |
| Deegtemperatuur      | 27°C  |
| Plastic bak invetten | afmetingen: 35*45 cm, hoogte 15 cm  |
| Bulkrijfs            | max. 60 minuten   |
| Vormen               | op roggebloembed (Snip) in (ijzeren) frame van 60*80 cm<br><u>Voorzichtig uitdrukken!</u> |
| Snijden              | zie tabel   |
| Narijs               | max. 20 minuten   |
| Bakken               | als krokant kleinbrood  |