

# 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 <u>Voorzichtig uitdrukken!</u>
Snijden	zie tabel
Narijs	max. 20 minuten
Bakken	als krokant kleinbrood