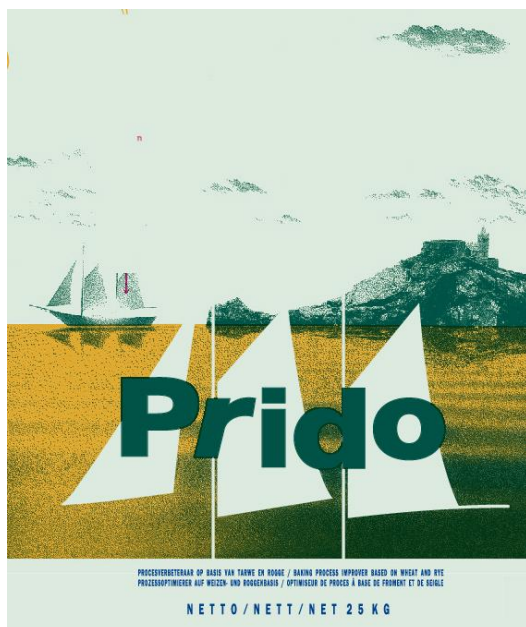


Ciabatta

Authentieke kleinbroodsoort

Smaakvol gebakken authentieke ciabatta's op basis van tarwebloem en Prido. De ciabatta's hebben een krokante korst, spekkige en malse kruim.

Het gebakken eindproduct is vrij van E-nummers en lactose.



BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Ciabatta

Samenstelling	%	Vulling	%
Orchidee	80		
Prido	20		
Zout	1,8		
Gist	1		
Olijfolie	3		
Water ca.	70		

Werkwijze

Mengen	6 minuten langzaam met 60% water, na 4 minuten 5% bijwassen
Kneden	na 2 minuten snel restant water toevoegen, afkneden tot een soepel deeg, laatste 30 seconde van de kneedtijd olijfolie toevoegen
Deegtemperatuur	28°C
Bulkrijfs	120 minuten
Vormen	in met olie ingesmeerde bakken 120 minuten gerezen deeg voorzichtig uitstorten op een werkbank voorzien van tarwebloem, licht uitdrukken en snijden op gewenste model
Narijs	ca. 50 minuten
Bestrooien	met Snip (roggebloem)
Bakken	als krokant kleinbrood