

Ciabatta's op basis van desem

Authentiek kleinbrood

Een heerlijk mediterrane broodproduct, met specifieke smaak, eet- en kauweigenschappen, krokante korst, zeer open structuur en spekkige kruimeigenschappen.

T65 Tradition Française is een speciaal ontwikkelde bloemsoort. Voor deze bloemsoort wordt voornamelijk Franse tarwe vermalen. In vergelijking met reguliere typen broodbloem heeft T65 Tradition Française een hoger asgehalte en bevat geen ascorbinezuur.



Foto: Ciabatta's op basis van T65 Tradition Française

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Ciabatta's op basis van desem

Samenstelling	%	Vulling	%
T65 Tradition Française	100		
Desem (eigengemaakt)	20		
Zout	1,8		
Gist	1,5		
Olijfolie	3		
Italiaanse kruiden	0,2		
Water ca.	65		

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam met 55% water, daarna kneden ca. 5 minuten snel, aansluitend restant water geleidelijk toevoegen, laatste minuut olijfolie toevoegen
Deegtemperatuur	27°C
Bulkrijs 1	30 minuten in met olie ingesmeerde kunststofbak
Doorslag	deeg voorzichtig een doorslag geven, niet ontgassen (alleen oprekken/vouwen)
Bulkrijs 2	75 minuten
Vormen	werkbank bestrooien met Snip roggebloem (zeef), gerezen deeg voorzichtig uitstorten op werkbank, bovenzijde met Snip, roggebloem bestrooien (zeef), deegstuk voorzichtig met vingertoppen bijvormen tot gewenste dikte en afmeting (gaskernen intact laten!), ciabatta's snijden op gewenste afmeting, op bakplaat of inschietapparaat leggen
Narijs	ca. 30 minuten
Bakken	met stoom