

CIABATTA PLUS

**Skraćeni postupak, čvršće tijesto, siguran volumen i stabilnost
Koncentrat za proizvodnju bijelih pšeničnih ciabatta, baquette, lepinja i peciva
talijanskog tipa.**

Dozira se od 4 do 5 % na masu brašna.

Karakteristike:

- prilagođena je za proizvodnju iz slabijih brašna
- postupak se može ubrzati u odnosu na standardne recepture
- doziranje vode od 70 do 75 litara. Ako se želi strojna obrada potrebno je dodati manje vode cca 65 litara kako bi dobili tvrdi zamjes.
- uz veće doziranje vode i dalje dobivamo dobar volumen



RECEPTURA	KOLIČINA (KG)
PŠENIČNO BRAŠNO T-550	10,0
CIABATTA PLUS	0,5
SOL	0,2 (200g)
KVASAC	0,3 (300g)
HLADNA VODA 5 °C (cca)	7,0 L
ULJE (pred kraj zamjesa)	0,2 L
UKUPNO:	18,2

SKRAĆENI POSTUPAK

	CIABATTE
MIJEŠANJE	4 (lagano) + 10 (brzo) min.
TEMPERATURA TIJESTA	23 – 25 °C
ODMARANJE	cca. 60 min.na sobnoj temperaturi, u nauljenoj posudi
DIJELJENJE	0,35 kg, potom s obje strane posipati sa brašnom i složiti
ZAVRŠNA FERMETACIJA	Varijanta 1 – 60 min do 90 min na sobnoj temperaturi Varijanta 2 – 10 minuta u garb komori na 36°C
PEČENJE	Vrijeme pečenja: cca 30 min Temperatura pečenja: 230°C, nakon 10 minuta smanjiti temperaturu na 220°C i otvoriti ventilaciju.