



Premium Ciabatta-Kruste



Z naszym produktem Premium Ciabatta – Kruste można w mgnieniu oka wyprodukować typowe makroporowate włoskie specjalności takie jak: ciabatta, ciabattinos lub skrecone bagietki. Stabilne ciasta oraz bardzo wysokie absorpcje wody są gwarantowane. Produkcja maszynowa jest również możliwa.



Przykład receptury:

Ciabatta

Receptura zakładowa

Maka pszenna		9,000 kg	_____
Premium Ciabatta Kruste		1,000 kg	_____
Drozdze		0,200 kg	_____
Woda	ok.	7,800 l	_____

Waga ciasta		18,000 kg	

Czas mieszania:

Ok. 4 minuty wolne obroty i 18 minut obroty szybkie.

Temperatura:

Optymalna temperatura ciasta powinna wynosić 25 – 26 °C.

Czas spoczynku:

Ok. 80 minut, zalecane w naoliwionych plastikowych pojemnikach.

Sposób przygotowania:

Po czasie spoczynku, ciasto wyłożyć na wcześniej posypany makią żyt-
nia stol. Podzielić ciasto na ok. 12 cm szerokości kawałki o wadze ok.
0,300 kg. Podzielone ciasto ułożyć na dobrze posypane makią i tak
przygotowane odstawić do garowni.

Czas garowania:

Czas garowania w temperaturze 34 °C i wilgotności 75 % powinien
wynosić ok. 30 minut.

Proces wypieku:

Po upływie czasu garowania, przygotowane kawałki ciasta wyjąć z
garownika i na krótko odstawić, aby nieco przeszły. Potem odwrócić
je na drugą stronę i włożyć do pieca o temperaturze 220 °C z średnim
zaparowaniem. Po upływie 5 minut w zależności od typu pieca, tempe-
raturę zredukować do 180 °C i otworzyć cug.

Czas wypieku:

Całkowity czas wypieku powinien wynosić od 28 do 35 minut.