

Преміум Чиабатта



С продуктом Премиум Чиабатта Вы сможете насладиться вкусом и проникнуться сущностью традиционных итальянских хлебов с характерной для них структурой мякиша, таких как Чиабатта, Чиабаттинос и Крученых багетов. Наша рецептура гарантирует стабильность теста с высоким выходом, а также машинную разделку на специализированных линиях.



Рецептурные решения:

Чиабатта

Базовая рецептура

Пшеничная мука	9,000 кг	_____
Премиум Чиабатта	1,000 кг	_____
Дрожжи прессованные	0,200 кг	_____
Вода	7,800 кг	_____

Выход теста 18,000 кг

Время замеса:

4 минуты медленно и 18 минут быстро.

Температура:

Идеальная температура теста 25 - 26 °С.

Отлежка теста:

80 минут, в смазанных маслом пластиковых коробах.

Разделка:

После отлежки выложить тесто на стол, посыпанный ржаной мукой, разделить пластиковым скребком на куски по 12 см шириной, затем взвесить куски по 0,300кг каждый. Изделия уложить на посыпанные мукой листы или посадчик и поставить в расстойку.

Параметры расстойки:

30 минут при температуре 34°С и влажности 75 %.

Процесс выпечки:

Готовые тестовые заготовки вывести из шкафа для расстойки и дать им немного заветреться. После чего изделия переворачивают на посадчике или выкладывают на смазанные листы. Температура посадки 220 °С, при средней подаче пара. После 5 минут выпечки понижаем температуру до 180°С и открываем заслонку.

Время выпечки:

Общее время выпечки 28 - 35 минут.