

Ciabatta graham



Opis:

Bułka bardzo sycąca. Posiada delikatny miękisz i delikatną skórę. Bułki są lekkie ich lekkość jest zasługą mieszanek mąk. Są pyszne, świetnie się komponują do kanapek z żółtym serem. Idealna na pierwsze śniadanie.

Receptura:

Mąka pszenna typ 550	50kg
Mąka pszenna typ 1850	50kg
MIX	15kg
Drożdże	3kg
Olej	2kg
Woda	70kg
Ciasto	190kg

Parametry:

Czas mieszania:

Wolne obroty	3min
Szybkie obroty	10min
Temperatura ciasta	22-24°C
Leżakowanie ciasta	30min
Naważka	ok.90g
Garowanie	60min
Czas pieczenia	15min
Temperatura pieca	240°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

Skład:

Mąka pszenna, płatki ziemniaczane, sól, suchy kwas pszenny, gluten, sól pszenny, lecytyna sojowa, glukoza, kwas cytrynowy, enzymy: amylaza, ksylanaza, kwas askorbinowy

Uwagi:

- po leżakowaniu ciasto należy rozwałkować na 1,5 cm
- wycinać skrobką prostokątne kęsy
- wypiekać z obfitym zaparowaniem