

Ciabatta s LIEVITO MADRE PANE



Pšeničná múka typ 550	9,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
Olivový olej	0,300 kg
Soľ	0,220 kg
Droždie	0,150 kg
Voda, cca.	7,700 l
<hr/> Hmotnosť spolu	<hr/> 18,370 kg

Doba miesenia:	4 + 8 minút, špirálový miesič
Teplota cesta:	cca. 26 °C
Odležanie:	cca. 2 hodiny
Navážka:	0,300 kg
Medzikysnutie:	žiadne
Spracovanie:	pozdĺžne
Kysnutie tvar. cesta:	20 – 30 minút
Teplota pečenia:	245 °C, klesajúc na 230 °C, s parou
Doba pečenia:	cca. 30 minút