



RECEPT SERVIS



## Ciabatta so ZMES FRANCÚZSKA BAGETA a BACKEXTRAKT

Pšeničná múka	10,000 kg
ZMES FRANCÚZSKA BAGETA	0,300 kg
BACKEXTRAKT	0,200 kg
Soľ jemná	0,230 kg
Droždie pekárske	0,150 kg
Voda pitná	6,200 l

Doba 1. miesenia: 3 + 4 minúty

<u>Voda pitná, cca.</u>	<u>2,300 l</u>
Hmotnosť spolu	19,380 kg

Doba 2. miesenia: 5 minút, rýchlo

Teplota cesta: 26 °C

Odležanie: 2 x 60 minút

Navážka: 0,100 kg

Medzikysnutie: žiadne

Spracovanie: ciabatta

Kysnutie: žiadne

Teplota pečenia: 240 °C, klesajúc na 200 °C, s parou

Doba pečenia: cca. 25 minút

Postup spracovania:

Po vymiesení nechajte mäkké cesto odležať v olejom vymastenej miske. Po cca. 60 minútach cesto zdvihnite a preložte aby sa spevnilo. Po ďalších 60 minútach cesto vyklopte na stôl navlhčený vodou, pomocou navlhčených rúk oddelte kúsky cesta a spracujte ich. Následne ich uložte na plech vystlaný papierom na pečenie, posypte rascou a soľou a pečte s parou.

