

# DOŽIVITE EVROPU KROZ PEKARSKE PROIZVODE

## Ciabatta

Pšenično brašno T-500	10,000 kg
PASTA ACIDA	0,500 kg
Maslinovo ulje	0,200 kg
So	0,220 kg
Kvasac	0,220 kg
Voda	7,500 kg
Masa testa	18.640 kg

### Opis tehnološkog procesa

Vreme zamesa: 4+10/12 min (spiralna mesilica)

Temperatura testa: 24-25°C

Odmaranje u masi: 90 min

Odvaga komada testa: 0,350 kg

Završna fermentacija: oko 20 min

Temperatura pečenja: 230°C padajuća na 200°C

Vreme pečenja: 30-35 min

Radna uputstva: Odmaranje testa preporučuje se u nauljenim plastičnim četverougaonim posudama. Nakon 45 min testo jedanput preklopiti. Po odmaranju u masi, testo staviti na pobrašnjenu stolu, po površini pobrašniti, malo razvući i seći na četverougaone oblike koje stavljamo na potezne aparate da fermentišu po mogućnosti na otvorenom. Dobro ispeći.

IREKS d.o.o.  
Svetozara Markovića 106  
26 000 PANČEVO  
SRBIJA I CRNA GORA  
Tel.: +381 13 352 476  
Fax: +381 13 343 451  
E-mail: maber@panet.co.yu  
www.ireks.com

