

Ciabatta sa LIEVITO MADRE PANE



Pšenično bijelo brašno tip 550	9,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
Maslinovo ulje	0,300 kg
Sol	0,220 kg
Kvasac	0,150 kg
Voda, oko	7,700 l
Ukupno	18,370 kg

Vrijeme zamjesa:	4 + 8 min, spiralna mijesilica
Temperatura tijesta:	oko 26 °C
Odmaranje tijesta:	oko 2 sata
Dijeljenje:	0,300 kg
Intermedijalna fermentacija:	nema
Oblikovanje:	duguljasti oblik
Završna fermentacija:	20 – 30 min
Temperatura pečenja:	245 °C, padajuća na 230 °C, uz dodavanje pare
Vrijeme pečenja:	oko 30 min