

CHIABATTA

med CHIA BREAD

Hvetemel	5000 g
CHIA BREAD	5000 g
Gjær	150 g
Vann ca.	7000 l
<hr/>	
Total deig vekt	17150 g

Eltet id:	6 + 12 min.
Deig temperatur:	26 °C
Liggetid:	Ingen
Deig vekt:	4300 g (2 x 8 stk. av 270 g)
Liggetid:	60 min.
Oppslag:	Som Ciabatta
Rasketid:	ca. 60 min.
Steketemperatur:	230 – 200 °C. med mye steam
Steketid:	30 – 35 min.
Fremgangsmåte:	Ligg deigen i oljet plast kasser, etter liggetid vendes deigen ut på bordet som er dekket av rugmel. Der etter spres deigen ut i ca. 60x42 cm. Deigen fuktes let og drysses med gresskarkjerner som er bløtlagt. Deigen deles i stykker av ca. 270 g og (ca. 7,5 cm. x 21 cm.) Settes på avsetter og raskes. Etter rask drysses med rugmel og skjøves på ovnen.
Topping:	Gresskarkjerner som er i bløtlagt.



RECIPE SERVICE

IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
GERMANY
Tel.: +49 9221 706-0
Fax: +49 9221 706-306
ireks@ireks.com
www.ireks.co.uk
www.ireks.ie


IREKS