

Økologisk Mais Ciabatta

med IREKS ØKO MAISBRØD BASE



RECIPE SERVICE

Økologisk hvetemel	7500 g
IREKS ØKO MAISBRØD BASE	2500 g
ID Økologisk rugsur 20a	1000 g
Salt	210 g
Gjær	160 g
<u>Vann ca.</u>	<u>6200 g</u>
Total deigvekt	17570 g

Eltetid:	8 + 6 min.
Deig temperatur:	25 °C
Liggetid:	80 – 110 min, brettes sammen etter ca. 50 min
Deigvekt:	190 g
Liggetid 2:	20 min
Opparbeiding:	Ciabatta
Raske tid	Ca. 20 – 40 min
Steketemperatur:	240 °C – 200 °C, med steam.
Steketid:	Ca. 25 min.
Dekor:	Økologisk hvetemel



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

IREKS