

Ciabatta med Polish

med CIAPLUS

Polish:

Hvetemel	4000 g
Gjær	80 g
Vann	4000 g
<hr/>	
Total deig vekt	8080 g

Elte tid: 4 min. (til en homogen masse)
Deigtemperatur: 24 °C.
Liggetid: 2 – 3 timer i rom temperatur.
Der etter ved 5 °C over natten.

Deig:

Hvetemel	6000 g
Polish	8080 g
CIA PLUS	500 g
Oliven olje	200 g
Salt	210 g
Gjær	200 g
Vann ca.	3500 g
<hr/>	
Total deig vekt	18690 g

Elte tid: 8 + 4 min.
Deigtemperatur: 24 °C – 25 °C.
Liggetid: 90-120 min.
Deigvekt: Ca. 120 g
Liggetid 2: 10 min.
Opparbeiding: Deles opp i ønsket størrelse.
Rasketid: 60 – 90 min, eller over kjøøl
Steketemperatur: 230 °C. fallende til 210 °C. med litte steam.
Steketid: Ca. 15 min + 5 med åpent trekk
Dekor: Hvetemel

Fremgangsmåte:

Etter liggetiden deles deigen opp, settes på melet plate.
Raskes ca. 60 - 90 min., eller på kjøøl over natten. Skyves i ovnen.
Viktig å oppnå en god og sprø skorpe.



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