



Premium Ciabatta-Kruste



Mit unserer Premium Ciabatta-Kruste lassen sich im Handumdrehen typisch grobporige, italienische Gebäckspezialitäten wie Ciabatta, Ciabattinos oder gedrehte Baguettes herstellen. Stabile Teigeigenschaften und eine sehr hohe Wasseraufnahme sind garantiert. Eine maschinelle Aufarbeitung ist problemlos möglich.



Rezeptvorschlag:

Ciabatta

Betriebsrezeptur

| | | |
|--------------------------------|-----------------|-------|
| Weizenmehl | 9,000 kg | _____ |
| Premium Ciabatta Kruste | 1,000 kg | _____ |
| Hefe | 0,200 kg | _____ |
| Wasser | ca. 7,800 l | _____ |

Teiggewicht **18,000 kg**

Knetzeit:

Ca. 4 Minuten langsam und 18 Minuten schnell.

Temperatur:

Die optimale Teigtemperatur liegt bei 25 - 26 °C.

Teigruhe:

Ca. 80 Minuten, vorzugsweise in beölten Plastikboxen.

Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe wird der Teig mit auf Roggenmehl gut bestaubten Tischen gestürzt. Mit dem Plastikschar werden Stränge von ca. 12 cm Breite abgestochen und in Stücke von ca. 0,300 kg geteilt. Die Teigstücke werden auf gut abgemehlten Abziehapparaten gesetzt und auf Gare gestellt.

Gärzeit:

Die Gärzeit beträgt bei 34 °C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 30 Minuten.

Backprozess:

Die gegarten Teiglinge aus dem Gärschrank nehmen und kurz absteifen lassen. Danach werden die Teiglinge von unten nach oben gedreht und bei ca. 220 °C mit mittlerer Schwadengabe in den Ofen geschoben. Nach 5 Minuten Backzeit wird je nach Ofentyp die Backtemperatur auf 180 °C reduziert und der Zug geöffnet.

Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 28 bis 35 Minuten.