

# 5% polepszacz do Ciabatty



## Opis:

Ciabatta jest pieczywem chętnie poszukiwanym przez klientów na półce sklepowej. Świetnie smakuje z masłem, sałatą, wędliną, serem, oliwą z oliwek. Jest doskonałym dodatkiem do zup i jako podstawa do zapiekanek.

## Receptura:

Mąka pszenna	100kg
MIX	5kg
Drożdże	3kg
Sól	2kg
Olej	2kg
Woda	70kg
Ciasto	182kg

## Parametry:

### Czas mieszania:

Wolne obroty	5min
Szybkie obroty	12min
Temperatura ciasta	22-24°C
Leżakowanie ciasta	60min
Naważka	ok.90g
Garowanie	60min
Czas pieczenia	15min
Temperatura pieca	240°C
Temperatura końcowa pieca	210°C

## Skład:

Suchy kwas pszenny, mąka pszenna, gluten, słód pszenny, glukoza, guma guar, guma ksantanowa, kwas cytrynowy, kwas askorbinowy, enzymy: amylaza, ksylanaza

## Uwagi:

- olej dodać na 2 minuty przed końcem mieszania
- po leżakowaniu ciasto należy rozwałkować na 1cm
- wycinać skrobką prostokątne kęsy
- wypiekać z obfitym zaparowaniem
- 5 minut przed końcem wypieku zerwać luft
- temp. 22st.C - 90min. leżakowania
- temp. 23st.C - 75min. leżakowania
- temp. 24st.C - 60min. leżakowania