



## CIABATTA BRÖDBAS

Brödbas för att göra ciabatta bröd. Bröd har en karaktäristisk aromatisk smak och insida för typiskt italienskt bröd.

### ANVÄNDNING

Vatten 1000g  
Ciabatta brödbas 1000 g  
Torrijäst 13 g  
Vete mjöl ca 1300 g

(Färsk jäst = torrijäst x 3, reducera vatten 50 g)

Blanda ingredienserna först med degkroken en långsam hastighet i 2 minuter och 8 minuter med snabb hastighet. Degen måste vara lös. Låt degen vila i den smorda skålen. Knipa degen till 7 mm tjock med mycket vetemjöl. Skär i stycken av önskad storlek och placera på en tallrik. Lyft vid rumstemperatur och baka i ånga.

Degvärme: 29 ° C  
Lyfttid: 37 ° C ca 60 min.  
Ånga: ca 20 sekunder  
Vilotid 10 min.  
Inledande temperatur: 230 ° C  
Baktemperatur: 210 ° C  
Baktid (200 g): ca 20 min.

## FÖRPACKNING

**Kod**  
3906

**Storlek**  
20 kg

**Typ**  
Säck

**Antal enheter på lastpallar**



### LAGRING

Torr och sval



### KATEGORI

Bagerimixer



### HÅLLBARHETSTID

360 dagar



### FÄRDIG PRODUKT

Bagel, Baguette, Bröd, Frallor, Rustikt bröd