



CIABATTA KONSENTRAATTI

TUOTEKUVAUS

Perinteinen aromikas italialaistyyppinen leipäjauhoseos Ciabattan valmistukseen.

KÄYTTÖOHJE

Vesi 1030g
Ciabatta konsentraatti 130 g
Kuivahiiva 13 g
Vehnäjauho n. 1300 g

(Tuorehiiva = kuivahiiva x 3, vähennä vettä 50 g)

Sekoita ainekset notkeaksi taikinaksi 2 minuuttia hitaalla ja 8 minuuttia nopealla sekoituksella. Anna taikinan levätä 10 minuuttia öljytyssä kulhossa, jonka jälkeen kaulitse ohueksi 7 mm levyksi. Leikkaa palat ja nostata huoneenlämmössä noin tunti.

Taikinalämpö: 26-28 °C
Nostatusaika: 37 °C n. 60 min.
Höyry: n. 20 sekuntia
Lepoaika 10 min.
Alkulämpötila: 230 °C
Paistolämpötila: 190 °C
Paisto aika (550 g): n. 25 min.

PAKKAUS

Tunnus	Koko	Tyyppi	Kappalemäärä lavalla
3906	20 kg	Säkki	

LISÄTIETOA

Kaikki tiedot ja suositukset perustuvat luotettavaksi todettuihin testeihin sekä tutkimuksiin. Niiden tarkkuudesta ei kuitenkaan voida antaa mitään takeita. Valmistajat eivät voi valvoa, kuinka ostajat kuljettavat, varastoivat, käsittelevät tai käyttävät heidän tuotteitaan. Tästä syystä kaikissa suosituksissa on ehtona se, että valmistajat tai myyjät eivät ole vastuussa tuotteiden käytöstä aiheutuneista vahingoista. Kukaan valmistajien edustaja ei ole oikeutettu poistamaan tai muuttamaan edellä mainittuja ehtoja. Henkilökuntamme on kuitenkin valmis auttamaan ostajia muokkaamalla tuotteet ostajien tarpeiden ja olosuhteiden mukaisiksi. Mikään tässä esitetty ei johda suosituksiin, jotka loukkaisivat nyt tai tulevaisuudessa voimassaolevia patenteja.



SÄILYTYS

Kuivassa ja viileässä (max 25 °C)



SÄILYVYYS

360 päivää



TUOTEKATEGORIA

Leipäjauhot ja paranteet, Leipäseokset



AINESOSIEN OMINAISUUDET

Kananmunaton, Lakto-ovo-vegetaristinen
, Laktoositon, Maidoton, Vegaaninen



VALMIS TUOTE

Ruokaleipä