



CATEGORIE

Brood



EINDPRODUCT

Groot brood, Krokantbrood

AUTHENTIEKE CIABATTA

OVERZICHT

Ciabatta met Fermdor Active Durum geeft een heerlijk korst aroma en een volle smaak

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG	%
Bloem	4.500	90.00
Roggebloem	0.500	10.00
Water	4.000	80.00
<u>Fermdor Active durum</u>	0.200	4.00
Olijfolie	0.100	2.00
Zout	0.075	1.50
Totaal gewicht:		9.375

METHODE

Weeg alle ingrediënten af ??in een spiraalkneder.

Kneed 8 minuten op lage snelheid en 5 minuten op hoge snelheid.

Leg het deeg in een plastic bak met een beetje olie erin, deksel erop. Bulkrijst 100 minuten

Maak een doorslag na 50 minuten. Vervolgens kan na totaal 100 minuten het deeg verwerkt worden.

Leg het deeg op een met roggebloem bestoven werkbank en steek het in gewenste stukken.

Direct bakken of een korte narijs

Bak voor het beste resultaat op de vloer van de oven

Aanvangstemperatuur 250°C.

Stoom veel en verlaag de temperatuur tot ongeveer 230°C.

Open de ovenklep om een ??mooie donkere korst te krijgen na de helft van de baktijd.

Totale baktijd 18-25 minuten afhankelijk van

op de grootte van de broden.