BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl



CIABATTA

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bloem	1.000
Bakels krokantbroodpoeder Premium	0.020
Gist	0.020
Zout	0.020
Water	0.700

Totaal gewicht: 1.760

METHODE

Kneed 2 minuten langzaam en 8 minuten snel een soepel deeg van ca. 25°C.
Voorrijs ca. 30 minuten.
Deeg licht platdrukken in de rijst/tarwe- gries en in een vorm naar wens steken.
Narijs ca. 50 minuten.
Afbakken in de oven op
ca. 230°C. met stoom Baktijd: ca. 20 minuten.

CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken

CATEGORIE

Brood

GEBEURTENIS

BBQ

EINDPRODUCT

Krokantbrood