BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



KATEGORI

Bageri

CIABATTA

INGREDIENSER

Grupp 1

Ingrediens	KG
Bagerivetemjöl	1.200
Vatten	1.000
Bakels Pane Maggia Bianco	0.250
Färsk jäst	0.040
Salt	0.035

Total vikt: 2.525

ARBETSBESKRIVNING

Blanda ingredienserna till en elastisk deg.
6 min på låg växel, 6-8 min på hög växel.
Låt vila i oljad plastback i 2 timmar. Gör ett
tre-slag under tiden. Kavla ut till 6 mm tjocklek.
Använd rikligt med mjöl. Dela upp till önskad storlek och jäs i rumstemperatur i ca 30 min. Baka av med ånga.
Ingångstemp 240 °C. Baktemp 220 °C.