



KATEGORI

Bageri



FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Bröd, Frallor

FRÖCIABATTA – SURDEGSCIABATTA

INGREDIENSER

Grupp Bröd

Ingrediens	KG
Vatten	1.000
Vetemjöl	1.200
<u>Bakels Surdegs Ciabatta</u>	0.140
Solroskärnor	0.075
Linfrö	0.075
Pumpakärnor	0.075
Salt	0.035
<u>Bakels Torrjäst</u>	0.013
Total vikt: 2.613	

ARBETSBESKRIVNING

Blandningstid: 5 + 10 minuter.

Degen skall vara vek när den är klar. Låt degen vila i oljad bunke i 1,5 timme.

Vik 3 gånger under viltiden. Dela upp i önskad storlek.

Lägg på plankor med durummjöl och låt jäsa i 1 timma i rumstemperatur.

Baka av i stenugn.

Ingångstemperatur: 270°C

Baktemperatur: 200°C

Baktider:

Bröd: 30 minuter

Baguette: 20 minuter

Bräck/frallor: 15 minuter