



## KATEGORI

Bageri



## FÄRDIG PRODUKT

Specialbröd, Surdegbröd

# ITALIAN TOAST SURDEGSCIABATTA

## INGREDIENSER

### Grupp Toast

| Ingrediens                               | KG    |
|------------------------------------------|-------|
| Vatten                                   | 1.000 |
| Vetemjöl                                 | 1.300 |
| <a href="#">Bakels Surdeg's Ciabatta</a> | 0.140 |
| Olivolja                                 | 0.075 |
| Salt                                     | 0.035 |
| <a href="#">Bakels Torrjäst</a>          | 0.013 |
| Total vikt: 2.563                        |       |

## ARBETSBESKRIVNING

Blandningstid: 5 + 10 minuter.

Låt degen vila i oljad bunke i 1,5-2 timmar. Vik 3 gånger under viltiden. Kavla degen 3 mm tjock och dela i 2 delar. Pensla med vatten, lägg på oliver, tomater och fetaost. Lägg på nästa kavlade deg. Skär ut i önskade storlekar och låt jäsa i 40 minuter i rumstemperatur.

Baka av i stenu gn.

Ingångstemperatur: 250°C

Baktemperatur: 210°C

Ånga: 10-15 sekunder

Baktid: ca 15 minuter