

# CIABATTA/BAGIETKA

Mieszanka do produkcji klasycznej włoskiej ciabatty lub francuskiej bagietki, oprócz tego z naszej mieszanki w prosty i szybki sposób wyprodukują również państwo spody do pizzy, podłużne bułki kanapkowe jak również inne smakowe pszenne bułeczki charakteryzujące się długą świeżością, chrupiącą skórka oraz typowymi dużymi porami w miększu.

Receptura podstawowa

<b>CIABATTA/BAGIETKA</b>	1,0 kg
Mąka pszenna T.500	9,0 kg
Drożdże	0,15 kg
Woda	ok.6,1-6,4 L

Przygotowanie:

bardzo ważną sprawą jest, aby woda była bardzo zimna

czas mieszania 3 min. wolno, 10-15 min. szybko w zależności od miesiarki, temperatura ciasta 24°C, leżakowanie 60-90 min. w naoliwionej waniencie, następnie dzielimy na kęsy i garujemy 20-30 min.( temp.35°C, wilg.75% ).

Po garowaniu piec bułki z zaparowaniem, po 5 min. otworzyć cug, temp. pieczenia 220°C, czas pieczenia 15 min.