

CIABATTA

ÁTTEKINTÉS

Speciális keverék hagyományos olasz kenyérhez.

USAGE

Ciabatta 130 g (10 %)

Búzaliszt 1300 g (100 %)

Száraz élesztő 13 g (1 %)

Víz 1030 g (~80 %) (Friss élesztő esetén háromszoros mennyiség szükséges, és csökkentjük a víz mennyiségét 30 g-al.

ÖSSZETEVŐK

-

CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
390612	20 kg	zsák	

TÁPANYAG INFORMÁCIÓK

Típus	Value
Energy (kJ)	1,150.00
Energy (Kcal)	270.00
Fat (g)	1.00
Fat (of which saturates) (g)	0.50
Carbohydrate (g)	56.00
Carbohydrate (of which saturates) (g)	5.50
Protein (g)	8.00
Salt (g)	21.21
Sodium (g)	8.50

LEÍRÁS

Keverje össze a hozzávalókat, majd dagassza 2 percig lassú sebességgel, 8 percig nagy sebességgel. Pihentesse kb. 10 percig, majd nyújtsa 7 mm vastagságúra. Vágja fel a tésztát, és hagyja szobahőmérsékleten kelni 60 percig. Tészta hőmérséklet: 26-28°C G?z: kb 20 másodperc Sütési hőmérséklet: 230/190°C, Sütési idő (550 g): ~ 25 perc.



TÁROLÁS

Hővös, száraz raktárban (max
25 C, és 65% relatív
páratartalom).



ELTARTHATÓSÁG

365 days



TÍPUS

Por



ALLERGÉNEK

Glutén (búza, árpa)



KATEGÓRIA

Kenyér és péksütemény alapanyagok



KÉSZ TERMÉKEK

Kenyér, Péksütemény



MÁRKÁK

Bakels