



KATEGORI

Bageri



FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Bröd, Frallor,
Surdegbröd

VETE & RÅG SURDEGSCIABATTA

INGREDIENSER

Grupp Bröd

Ingrediens

Vatten

Vetemjöl

Oblandad rågsikt

Bakels Surdegs Ciabatta

Solroskärnor

Aromatic Bakmalt Mörk Special

Salt

Bakels Torrjäst

KG

1.000

1.000

0.200

0.140

0.100

0.050

0.035

0.013

Total vikt: 2.538

ARBETSBESKRIVNING

Blandningstid: 5 + 10 minuter.

Degen skall vara vek när den är klar.

Låt degen vila i oljad bunke i 1,5-2 timmar. Vik 3 gånger under viltiden.

Dela upp i önskad storlek.

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

Baka av i stenuugn.

Ingångstemperatur: 260°C

Baktemperatur: 200°C

Ånga: 10-15 sekunder

Baktider:

Bröd: 30 minuter

Baguette: 20 minuter

Bräck/frallor: 15 minuter