Verarbeitungsempfehlung
CIABATTA-CLASSICA

Ciabatta und Ciabatta-Brötchen

Weizenmehl Type 550	8,000 kg
CIABATTA-CLASSICA	2,000 kg
Olivenöl	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,200 l
Gesamtgewicht	17,600 kg

Knetzeit:	2 + 10 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 90 Minuten
Teigeinlage:	0,060 – 0,320 kg
Zwischengare:	keine
Verarbeitungshinweise:	Die Teigruhe erfolgt in beölten Teigwannen oder auf bemehlten Gärdielen. Zur Aufarbeitung empfehlen sich Hydraulikteiler oder Schneidetische. Die Teiglinge bei guter Gare mit Dampf schieben, den man 5 – 10 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.
Stückgare:	20 – 30 Minuten
Backtemperatur:	230 °C, mit Dampf
Backzeit:	20 – 30 Minuten, abhängig von der Teigeinlage