

Ciabatta koristeći LIEVITO MADRE PANE



Pšenično brašno tip 500	9,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
Maslinovo ulje	0,300 kg
So	0,220 kg
Kvasac	0,150 kg
Voda, oko	7,700 l
Ukupna masa	18,370 kg

Vreme zamesa:	4 + 8 min, spiralni mikser
Temperatura testa:	oko 26 °C
Fermentacija u masi:	oko 2 sata
Odvaga testa:	0,300 kg
Međufermentacija:	-
Oblikovanje:	duguljast - četvrtast
Završna fermentacija:	20 – 30 min
Temperatura pečenja:	245 °C, opadajuća na 230 °C, sa parom
Vreme pečenja:	oko 30 min