

Ciabatta Farmerski 20%

SKŁADNIKI

2 kg	GRANIX FARMERSKI	1 kg	MĄKA ŻYTNIA TYP 720
7 kg	MĄKA PSZENNA TYP 550	0,15 kg	DROŻDŻE
ok. 7,3 kg	WODA		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** **PARAMETRY**
Czas miesienia: 3 + 12
Temperatura ciasta: 22 - 23°C
Naważka ciasta: wg zakładu
Leżakowanie ciasta: 90 - 120 min
Fermentacja końcowa: 20 - 30 min
Temperatura wypieku: 230 - 210°C
z delikatnym zaparowaniem pieca
Czas wypieku: wg wagi naważki
- 2** Ze wszystkich wyżej wymienionych składników sporządzić ciasto. Gotową masę przełożyć do miski nasmarowanej olejem i poddać leżakowaniu.
- 3** Po okresie leżakowania ciasto wyłożyć na obficie posypany mąką żytnią stół, podzielić na kęsy o pożądanej gramaturze, można wspomóc się specjalnym wykrojnikiem lub podzielić na dzielarce do ciabatty.
- 4** Podzielone kęsy układamy na blachy lub aparaty załadowcze i poddajemy ostatecznej fermentacji.



5

Wypiekać z delikatnym zaparowaniem.
Odprowadzić parę pod koniec wypieku dla
uzyskania chrupiącej skórki.

Smacznego!

Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

