



RETETA DE BAZA



Doppelsemmel folosind IREKS CIABATTA

Făină de grâu	10,000 kg
IREKS CIABATTA	0,500 kg
Margarina	0,100 kg
Sare	0,200 kg
Drojdie	0,300 kg
Apă, aprox.	5,700 l
Greutate totala	16,800 kg

Timp de malaxare:	4 + 6 minute
Temperatura aluatului:	26 °C
Timp de fermentare:	nu
Portionare:	1,800 kg/30 bucati
Dospire intermediară:	aprox. 20 minute
Procesare:	rotund
Dospire finală:	50 – 55 minute
Temperatura de coacere:	240 °C, in scadere spre 200 °C, cu abur
Timp de coacere:	aprox. 18 minute

Instructiuni de folosire: Dupa dospirea intermediara divizati aluatul folosind divizorul/modelatorul si modelati rotund, apoi puneti bucatile de aluat impreuna pe panacot, cu capatul in jos. Intoarceti-le la at $\frac{3}{4}$ dospire, crestati pe lungime si coaceti cu abur.

