

Krustis folosind IREKS CIABATTA

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

Timpe de malaxare:	4 + 5 minute
Temperatura aluatului:	26 – 27 °C
Timpe de fermentare:	nu
Portionare:	1,200 kg/30 bucati
Dospire intermediară:	aprox. 20 minute
Procesare:	patrat
Dospire finală:	aprox. 45 minute
Temperatura de coacere:	240 °C, in scadere, cu abur
Timpe de coacere:	20 – 22 minute

Instructiuni de folosire: Dupa dospirea intermediara, divizati aluatul. Apoi puneti doua bucati de aluat, una peste alta, presati-le ferm cu podul palmei si rulati-le impreuna aplicand presiune. Lasati bucatile de aluat sa dospeasca pe faina de secara, cu capatul in jos. Intoarceti-le inainte de a le baga la cuptor si coaceti cu abur.

