



RETETA DE BAZA



## Seelen folosind IREKS CIABATTA si MALT EXTRACT

Făină de grâu	10,000 kg
IREKS CIABATTA	0,300 kg
MALT EXTRACT	0,200 kg
Sare	0,230 kg
Drojdie	0,150 kg
Apă	6,200 l

Primul timp de malaxare: 3 + 4 minute

<u>Apă, aprox.</u>	<u>2,300 l</u>
Greutate totală	19,380 kg

Al doilea timp de malaxare: 5 minute, rapid

Temperatura aluatului:	26 °C
Timp de fermentare:	2 x 60 minute
Portionare:	0,100 kg
Dospire intermediară:	nu
Procesare:	seelen
Dospire finală:	nu
Temperatura de coacere:	240 °C, in scadere spre 200 °C, cu abur
Timp de coacere:	aprox. 25 minute

## Instrucțiuni de folosire:

Dupa timpul de malaxare lasati la fermentat aluatul moale in ligheane unse cu ulei. Dupa aprox. 60 minute, stabilizati aluatul ridicandu-l si impaturindu-l. Dupa inca 60 minute, rasturnati-l pe o masa umezita cu apa, separati bucatile de aluat cu mainile ude si stabilizati-le apasand cu degetele. Apoi puneti pe panacotul tapetat cu hartie de copt, presarati putin chimen si sare si coaceti imediat cu abur.

