

## Brötchen tip “Ferrarese” folosind IREKS CIABATTA

Făină de grâu	10,000 kg
IREKS CIABATTA	0,500 kg
Ulei de masline	1,000 kg
Sare	0,200 kg
Drojdie	0,400 kg
Apă, aprox.	4,400 l
<hr/> Greutate totala	<hr/> 16,500 kg

Timp de malaxare:	6 + 6 minute
Temperatura aluatului:	24 – 25 °C
Timp de fermentare:	nu
Portionare:	2,100 kg/30 bucati
Dospire intermediară:	20 minute
Procesare:	in forma de X
Dospire finală:	40 – 45 minute
Temperatura de coacere:	230 °C, fara abur
Timp de coacere:	15 minute (deschideti trapa la jumatatea timpului de coacere)

Instructiuni de folosire: Dupa dospirea intermediara divizati aluatul folosind divizorul/modelatorul si modelati rotund. Lasati bucatile de aluat sa se relaxeze timp de aprox. 10 minute apoi rulati si modelati sub forma de coarne. Presati coarnele impreuna in asa fel incat sa obtineti un X. Este important sa lasati partile deschise in sus. Taiti-le o data in diagonala folosind foarfeca, inainte de coacere. Dupa dospirea finala coaceti fara abur.

