

# Chokolade Ciabatta



Mængde i Kg	Ingredienser
10,000	Hvedemel
0,500	<b>Mafioso 5%</b>
8,000	Vand
0,250	Gær
0,220	Salt
0,400	Olivenolie
0.100	<b>Backaldrin Frigomalt</b>
1,000 kg	Choko dråber
<b>20,370 kg</b>	<b>Dejvægt i alt</b>

Fremgangsmåde:

---

<b>Æltetid 1. gear</b>	4-6 Minutter
<b>Æltetid 2. gear</b>	8 - 10 minutter
<b>Dej temperatur</b>	24 - 28 °C
<b>Liggetid:</b>	60 - 90 min.
<b>Opslåning:</b>	med plast skraber/evt. i maskine
<b>Dejvægt:</b>	0,070 - 0,300 kg
<b>Damp:</b>	
<b>Rasketid:</b>	
<b>Indsætningstemp.:</b>	
<b>Bagetemp.:</b>	240 - 250C
<b>Bagetid</b>	20 - 30 minutter

**Olie og choko dråber, blandes først i de sidste par min.**

**Dejen lægges i et olieret fad og hviler i 60 - 90 min.**

**Stykkeren skal vendes i blanding 1:1 Sesam/sukker.**

**Raskes i 30 min. og bage med damp. Ved indsætning.**