

Ciabatta m/Ristet løg

0,500	Ristet løg
10,000	Hvede mel
0,500	Mafioso
7,500	Vand
0,250	Gær
0,200	Salt
0,200	Oliven olie
0,100	Frigomalt
19,250 kg	

Fremgangsmåde:

Æltetid 1. gear	5 - 6 min.
Æltetid 2. gear	9 min.
Dej temperatur	22 - 24 grader °C
Hviletid	120 min.
Dejvægt:	0,300 kg
Bagetemp.:	230 - 240 grader
Bagetid	25 - 30 min.

Kan også anvendes til lysbaget baguetter/rundstykker:

Ved lysbagt, anbefalelse der at indsætte 220 grader, faldene til 190 grader, i 25 min.