

Foccacia Ciabatta



Mængde i Kg	Ingredienser
8,000	Hvedemel
0,500	Tør Tomater
0,500	Mafioso 5%
7,000	Vand
0,250	Gær
0,200	Salt
0,2	Olie
0,100 kg	Frigomalt
16,750	Dejvægt i alt

Fremgangsmåde:

Æltetid 1. gear	2 - 4 Minutter
Æltetid 2. gear	8 - 10 minutter
Dej temperatur	24 - 28 °C
Liggetid:	20 - 30 min.
Opslåning:	
Dejvægt:	150 -300 g
Damp:	
Rasketid:	
Indsætningstemp.:	
Bagetemp.:	240 - 250C
Bagetid	20 - 30 minutter

Dejen køres som anbefalet, Rulles ned på 3 mm.

Stikkes ude og sættes på plade, tørraskes i 30 min.

Pensles med med oliven olie, prækkes med fingeren

OBS: kan anbefales til mini pizza m.m.