

Grahams Ciabatta



Mængde i Kg	Ingredienser
8,000	Hvedemel
2,000	Grahamsmel
0,500	Mafioso 5%
7,900	Vand
0,250	Gær
0,200	Salt
0,2	Olie
0,100 kg	Frigomalt
19,150	Dejvægt i alt

Fremgangsmåde:

Æltetid 1. gear	2 - 4 Minutter
Æltetid 2. gear	8 - 10 minutter
Dej temperatur	24 - 28 °C
Liggetid:	30 min-24 timer
Opslåning:	
Dejvægt:	0,070 - 0,300 kg
Damp:	
Rasketid:	
Indsætningstemp.:	
Bagetemp.:	240 - 250C
Bagetid	20 - 30 minutter

Olie og salt, blandes først i de sidste par min.

Dejen lægges i et fad og hviler i 30 min. eller 24 timer.