

MAJS-Ciabatta

Mængde i Kg	Ingredienser
10,000	Hvedemel
2,000	Gourmet Majs
9,500	Vand
0,250	Gær
0,100	Salt
0,100	Frigomalt
0.400	Oliven olie
21,950 kg	Dejvægt i alt

Fremgangsmåde:

Æltetid 1. gear	4 minutter
Æltetid 2. gear	10 minutter
Dej temperatur	24 - 26 °C
Liggetid:	2 - 4 timer
Opslåning:	
Dejvægt:	70-600g
Damp:	
Rasketid:	
Indsætningstemp.:	
Bagetemp.:	
Bagetid	20 - 30 minutter

Ovenstående ingredienser æltes til en meget blød dej, hviler tildækket i olieret kar efter hviletid vendes dejen ud på et melstrøet bord (uden at slå eller trække i dejen) Dejen deles i længder med en spartel, snitsiden vendes opad