

PURPUR CIABATTA

Mængde i Kg	Ingredienser
5,000	PurPurMix
5,000	Hvedemel
8,000	Vand (ca)
0,250	Gær
0,120	Salt
0,150	Frigomalt
0,200	Olivenolie
18,720 kg	Dejvægt i alt

Fremgangsmåde:

Æltetid 1. gear	3 -5 minutter
Æltetid 2. gear	8 - 10 minutter
Dej temperatur	23 - 24 °C
Liggetid:	2 - 4 timer
Dejvægt:	0,070 - 0,300 kg
Indsætningstemp.:	240 - 250 C
Bagetid	20 - 45 minutter

Ovenstående ingredienser æltes grundigt til en meget blød dej, lægges i et olieret firkantet kar og tildækkes. Efter liggetid vendes dejen ud på et rugmelsdrysset bord og formes som sædvanligt. Efter ca 30 - 45 minutters rasketid bages brødene sprøde



PURPUR CIABATTA

Kalkulation

Ingredienser	Kilopris	Pris kr.
PurPurMix	22	110,00
Hvedemel	4	20,00
Vand (ca)		0,00
Gær	7	
Salt	1,25	0,15
Frigomalt	22,1	3,32
Olivenolie	15	3,00
		0,00
	Råvarepris:	136,47

Vægt af dej:	18,720 kg
Pris på hele dejen	136,47
Pris pr kg. dej:	7,29
Pris pr. 100 gram	0,73
Antal brød/kager:	267,43
Pris pr. stk.:	0,51