

PURPUR Ciabatta Flaps

Mængde i Kg	Ingredienser
10,000	PurPur mix
8,000	Vand
0,200	Gær
18,200 kg	Dejvægt i alt

Fremgangsmåde:

Æltetid 1. gear 7 min.
Æltetid 2. gear 3 minutter
Dej temperatur **29 - 30 °C**
Liggetid: 15 min.
Opslåning: Sættes af på plader direkte med et skrabad
Dejvægt: 120-150 g pr. stk

Rasketid: ca. 60 min. **UDEN FOR RASKSKAB**
Indsætningstemp.: 280-260 C. full damp.
Bagetemp.: 250 C- 180C faldende
Bagetid 25-30 min. minutter.

Ovenstående ingredienser æltes til
en blød dej, efter endt hviletid,
Sætte et skrabadede dej af på sorteplader,
##Skal tørraskes##

Insættes med rigeligt damp og bages som
Forskrevet, men med lukket spjæld.