



Ciabatta Basisteig



Vorteig :

Weizenmehl Type 550	2.000 g	} Abgedeckt kühl lagern 15 – 24 Stunden
Wasser	1.200 g	
Salz	40 g	
Hefe	10 g	

Teig:

Weizenmehl Type 550	8.000 g	} Ohne Öl und Salz 8 Minuten kneten im 1. Gang
Wasser	6.000 g	
Hartweizenextrudat ca.	500 g	
Vorteig	3.250 g	
Brötchenbackmittel emulgatorfrei	250 g	
Hefe	150 g	} Zugeben und 5 Minuten kneten im 2.Gang
Olivenöl	200 g	
Salz	<u>195 g</u>	
Gesamtteig	ca. 18.530 g	

Teigtemperatur: ca. 24°C

Teigruhe 1: 30 Minuten

Teigruhe 2: 60 Minuten, portioniert in Wannen

Aufarbeitung: betriebsüblich

Endgare: ca. 30 Minuten

Backtemperatur: ca. 240°C fallend auf ca. 200°C

Backzeit: ca. 30 Minuten

Anmerkung: **Alle fettgedruckten Zutaten können bei Deffland Backtechnik erworben werden.**