



Glutensiz Ciabatta

SINGLUPLUS CIABATTA ile çalışılmış



SINGLUPLUS CIABATTA	10,000 kg
Zeytinyağı	0,250 kg
Tuz	0,130 kg
Maya	0,250 kg
Su, yaklaşık	7,500 l
Toplam ağırlık	18,130 kg

Yoğurma süresi: 4 + 6 dakika

Hamur sıcaklığı: 23 – 24 °C

1. Fermantasyon: 50 dakika

Hamur ağırlığı: İsteğe göre

Ara dinlendirme: Yok

İşleme şekli: Ciabatta

2. Fermantasyon Yaklaşık 25 dakika

Topping: SINGLUPLUS CIABATTA

Fırın sıcaklığı: 230°C, buhar verilir

Pişirme süresi: 26 - 28 dakika

Uygulama: Tüm malzemeler pürüzsüz bir hamur elde edilinceye kadar yoğurulur ve yağlanmış plastik kaplarda dinlenmeye bırakılır. 1. Fermantasyondan sonra hamur, üzerine nişasta serpilmiş tezgaha yerleştirilir. Hamurun üzerine nişasta serpilir ve istenilen ağırlık ve boyutlarda kesilir. Ardından hamur parçaları tepsilere yerleştirilir ve fermantasyona bırakılır. 2. Fermantasyondan sonra hamurlar buhar verilerek pişirilir.