

Ciabatta Maïsbroodjes



INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
T65	7.500	75
Purplus Maïs	2.500	25
O-tentic Durum	400	4
S500 Acti-Plus	200	2
Malspoeder CL	100	1
Zout	150	1,5
Water (ca.)	6.500	65
Water inwassen	400	4
Totaal:	17.750	117,50

WERKWIJZE

Kneden:	Soepel deeg kneden.
Deegtemperatuur:	24 °C.
Afwegen:	3.000 gram voor 24 stuks, en het deeg toevouwen.
Bulkrijs:	20 minuten.
Bewerken:	Lichte doorslag.
Bulkrijs:	20 minuten.
Verdelen:	Met de divicieuze in 24 broodjes.
Decoratie:	De bovenkant nat maken en voorzien van een mengsel van deco maïs/ zonnebloempitten
Tussenrijs:	10 minuten.
Koelen:	Afgedekt in de koelkast voor 18/24 uur.
Bakken:	230 °C inschieten en bakken op 220 °C.
Baktijd:	20 minuten.
Stoom:	Voldoende stomen.
Schuif:	De laatste 5 minuten de schuif open zetten.

Let op: Bij het gebruik van de divicieuze zo min mogelijk persen, i.v.m. het behoud van de grove structuur.

Uitkomst: 144 stuks