

# Desem 5 Grains Ciabatta



## INGREDIËNTEN

| Deeg                | g      | %      |
|---------------------|--------|--------|
| T65                 | 10.000 | 100    |
| O-tentic Tradizione | 400    | 4      |
| S500 Acti-Plus      | 300    | 3      |
| Malspoeder CL       | 100    | 1      |
| Zout                | 180    | 1,8    |
| Water (ca.)         | 6.500  | 65     |
|                     |        |        |
| Vulling             | g      | %      |
| Softgrain 5 Grains  | 10.000 | 100    |
|                     |        |        |
| Totaal:             | 20.480 | 204,80 |

## WERKWIJZE

|                         |                                               |
|-------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Kneden:</b>          | Soepel deeg kneden.                           |
| <b>Vulling:</b>         | Doordraaien.                                  |
| <b>Deegtemperatuur:</b> | 27-28 °C.                                     |
| <b>Afwegen:</b>         | 6 x 3.200 gram voor 24 stuks.                 |
| <b>Bulkrijs:</b>        | 90 minuten.                                   |
| <b>Bewerken:</b>        | Lichte doorslag.                              |
| <b>Bulkrijs:</b>        | 45 minuten.                                   |
| <b>Decoreren:</b>       | GrainDesign Topaze.                           |
| <b>Verdelen:</b>        | Met de divicieuze in 24 stukken van 125 gram. |
| <b>Bewerken:</b>        | Op bakplaten met gaatjes leggen.              |
| <b>Narijs:</b>          | 100-120 minuten.                              |
| <b>Bakken:</b>          | 220 °C inschieten en bakken op 190°C.         |
| <b>Baktijd:</b>         | 15-18 minuten (bake-off).                     |
| <b>Stoom:</b>           | Voldoende stomen.                             |
| <b>Bakprogramma:</b>    | Desem ciabatta.                               |

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

Uitkomst: **6x24 stuks**