

O-tentic Ciabatta



INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
Bloem	1.000	100
Water	750	75
Zout	18	1,8
Softgrain Sprouted Rye	300	30
O-tentic Durum	40	4
Totaal:	2.108	

WERKWIJZE

Mixen:

Mixen met een spiraalmenger: 6 minuten op eerste snelheid met 60% van de granen en het water. Daarna 8 minuten op tweede snelheid, waarbij de rest van het water en de granen geleidelijk worden toegevoegd. 24-26 °C.

Deegtemperatuur:

Bulkrijs:

Plaats het deeg in een plastic bak of container, licht ingevet met olijfolie. Laat 3 uur rusten bij kamertemperatuur. Optioneel: vouw het deeg 2 keer, één keer na 30 minuten en één keer na 1 uur.

Modelleren:

Leg het deeg op een bed van bloem. Verdeel het deeg in stroken naar behoefte. Druk de deegstukken plat op het bloembed en zorg ervoor dat beide zijden goed met bloem bedekt zijn. Plaats ze vervolgens op een ovenladder of bakplaten.

Narijs:

30 minuten bij kamertemperatuur.

Decoratie voor bakken:

Baktemperatuur:

Keer het deeg om en rek het lichtjes uit in de lengte. Start bij 240 °C met stoom, verlaag daarna de temperatuur naar 220 °C.

Baktijd:

Afhankelijk van de grootte van de ciabatta: 30-35 minuten baktijd. De laatste 8-10 minuten met open klep.