

Desem 5-grains Ciabatta

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
T65	10.000	100
Puratos O-tentic Tra-dizione	400	4
Puratos Quickstep CL	300	3
Puratos Malspoeder CL	100	1
Zout	180	1,8
Water (ca.)	6.500	6,5
Vulling	%	g
Puratos Softgrain 5-grains	3.000	30
Tapenade naar keuze (olijf-paprika-tomaat)	320	32

Werkwijze

Kneden	Soepel deeg kneden.
Vulling	Doordraaien.
Deegtemperatuur	27-28 °C.
Afwegen	6x3.200 gram voor 24 stuks.
Bulkrijs	90 minuten.
Bewerken	Lichte doorslag.
Bulkrijs	45 minuten.
Decoreren	Gebruik Puratos GrainDesign Topaze .
Verdelen	Met de divicieuze in 24 stukken van 125 gram.
Bewerken	Op gaatjes platen leggen.
Narijs	100-120 minuten.
Bakken	220 °C inschieten en bakken op 190 °C.
Baktijd	15-18 min (Bake-off).
Stoom	Voldoende stomen in 2x.

Let op

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

2. Garnituur

Ingrediënten	g
Rode paprika	30
Groene paprika	30
Gele paprika	30
Courgette	30
Aubergine	30
Rucola	15
Olijfolie	10
Rode wijnazijn	5

Werkwijze

Snij de rode, groene en gele paprika, de courgette en de aubergine in schijfjes en grill op de barbecue. Beleg je ciabatta met de gegrilde groenten en wat rucola en werk af met olijfolie en rode wijnazijn.

