



DESEM 5-GRAINS CIABATTA

INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
T65	10.000	100
O-tentic Tradizione	400	4
Quickstep CL	300	3
Malspoeder CL	100	1
Zout	180	1,8
Water (ca.)	6.500	6,5

Vulling	g	%
Softgrain 5-Grains	3.000	30

WERKWIJZE

- **Kneding:** Een goed deeg draaien (niet te intensief).
- **Deegtemperatuur:** 26°C.
- **Verdelen/opbollen:** Met de kleinbroodstraat.
- **Afwegen:** 70 gram deeg.
- **Bewerking:** Met de kleinbroodstraat. In trays leggen of platte bakplaten.
- **Narijs:** 70-75 minuten.
- **Decoratie:** De bollen afspuiten met heelei of Backglanz en decoreren met GrainDesign Black&White.
- **Baktemperatuur:** 250-260°C.
- **Baktijd:** Ca. 12 minuten.
- **Indicatie bakprogramma:** Krentenbollen programma.