



Ciabatta

RECEPT

- **KOMPLET Ciabatta** 10.000 g
- Gist 200 g
- Water 6.500 g tot 7.000 g

VOOR DE ZOMERVERSIE,
TOEVOEGEN AAN HET EINDE
VAN HET KNEDEN :

- 
- INGEVROREN
PAPRIKAREEPJES 1 500 KG
 - GEBAKKEN UIEN 0,500 KG
 - BEVROREN
WORTELREEPJES 1 000 KG



BEREIDING

Kneedtijd : 4 min. in 1ste versnelling en 12 tot 15 min. in 2de versnelling . Voeg het water in meerdere keren toe.

Bulkrijs : 120 à 180 min.

Bereiding : Het deeg ong. 3 uur in een geoliede deegbak laten rusten.

Daarna op een goed bebloemde werktafel leggen.

De bovenkant van het deeg goed met bloem bestrooien en het dan op een grote oppervlakte uitspreiden tot ong. 3 cm dik. Het deeg met een mes of een afsteker in de gewenste grootte verdelen.

De goed bebloemde deegstukken op bakplaten of op tapijt afzetten.

Rijstijd : 45 min.

Baktemperatuur : 240°C met weinig stoom

Baktijd : 25 min. voor 350 g