

# Ciabatta Provenzal

Mezcla deshidratada  
Savoury du Monde



## Tomato Provençal

N° 1310

Tomate, hierbas provenzales e ajo

Otras aplicaciones:

Bun, fougasse, focaccia

### INGREDIENTES

Masa para ciabatta

previamente amasada: 10 kg

Tomato Provençal: 0,5 kg

Agua: 0,3 L

### Método con dosificación 5%

**Temperatura de base:** 56°C.

**Amasado:**

- Primera velocidad: 3 minutos.
- Segunda velocidad: Oblicua: 7 minutos.  
Espiral: 4 minutos.

**Temperatura de la masa:** 25-26°C.

**Primera fermentación:** 2 horas con un pliego después de 1 hora.

**Preparación:** extender con la yema de los dedos sin desgasificar hasta un espesor de 1,5 cm.

**Fermentación final:** 60 minutos a 25°C.

**Formado:** cortar rectángulos del tamaño deseado.

**Cocción:** poner al vapor y meter al horno 12-16 minutos a 240°C según el tamaño de los panes.