

Ciabatta Blé Dur

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Blé Dur CRC®

N° 1142

Floral, avec des notes d'agrumes
et de yaourt

Autres applications :
Viennoiserie, pain viennois, baguette



INGRÉDIENTS

Farine de blé T55 ou T65 : 9,5 kg

Terre d'Arômes Blé Dur CRC® : 0,5 kg

Levure : 0,1 kg

Sel : 0,18 kg

Huile d'olive : 0,5 kg

Eau : 7 L

Méthode à 5% de dosage

Température de base : 62°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 16-20 minutes.
Spirale : 8-10 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 2h avec un rabat à 1h.

Mise en place : étaler du bout des doigts sans dégazer à 1,5 cm d'épaisseur.

Apprêt : 45-60 minutes à 25°C.

Enfournement : tailler des rectangles de la taille voulue, mettre la buée et enfourner.

Cuisson : 12-16 minutes à 240°C suivant la taille des pains.

Données indicatives, elles dépendent des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.