

Ciabatta Provençale

Mélange déshydraté
Savoury du Monde



Tomato Provençal

N° 1310

Tomate, herbes de Provence et ail

Autres applications :

Bun, fougasse, focaccia



INGRÉDIENTS

Pâte à ciabatta pétrie : 10 kg

Eau : 0,3 L

Tomato Provençal : 0,5 kg

Méthode à 5% de dosage

Température de base : 56°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 3 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 7 minutes.
Spirale : 4 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 2h avec un rabat au bout d'une heure.

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

Apprêt : 60 minutes à 25°C.

Façonnage : tailler des rectangles de la taille souhaitée.

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