

Olijf ciabatta's

Image



Olijf ciabatta's

Olijf ciabatta's op basis van onze Roggesauermix.

26°C

ca. 230°C met stoom

ca. 20 min

102 stuks

Ingrediënten

6.000 gram Tarwebloem T65 60%

4.000 gram Damco roggesauermix 40%

400 gram Kaisermeister 4%

150 gram Zout 1.5%

300 gram Gist 3%

1.000 gram Tarwedeseem 10%

ca. 5.200 gram Water 5%

500 gram Water bijwassen 5%

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Meng alle grondstoffen, behalve het bijwaswater en de olijven.
2. Kneed de grondstoffen tot een goed afgekneet deeg en draai na het afkneeden het bijwaswater erdoor.
3. Als deze is opgenomen, de olijven door het deeg heen draaien. Gewenste deegtemperatuur is 26°C.
4. Geef het deeg een voorrijs van 60 minuten in een met olie ingesmeerde bak.
5. Het deeg na de voorrijs voorzichtig storten op een met roggebloem bestrooide werkbank.
6. Het deeg voorzichtig platdrukken tot 3 cm dik.
7. Afhankelijk van het gewenste formaat in stukken steken (afbeelding zijn repen van 200 gram).

8. Plaats de gestoken deegstukken op een inschiettaaijt of een geperforeerde bakplaat.
9. Geef de deegstukken een narijs van ca. 30 minuten en bak af.

Image

