

Ciabiettas

Image



Ciabiettas

Ciabatta's verrijkt met rode biet!

27°C

230°C, met lichte stoom

18 min

180 stuks

Ingrediënten

10.000 gram Bak Speciaal Twister 100%

2.000 gram Bak Speciaal Desem Traditioneel, doorgestart 20%

50 gram Gist 0.5%

150 gram Zout 1.5%

ca. 5.000 gram Water ca. 50%

1.000 gram Water, bijwassen 10%

1.500 gram Rode biet, gekookt en gepureerd 15%

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

Deeg:

1. Meng alle grondstoffen ca. 4 minuten in de 1e versnelling en ca. 8 minuten in de 2e versnelling tot een deeg met een gewenste deegtemperatuur van 27°C.
2. Meng de rode biet er halverwege in de 2e versnelling door.
3. Deegstukken van 3.500 gram afwegen en vervolgens in een met olijfolie ingesmeerde bak van 60x40 cm plaatsen.
4. Het deeg 15 minuten laten ontspannen en vervolgens vouwen tot een mooi vierkant deegstuk.
5. Wat olijfolie erop strijken het deegstuk in zijn geheel omdraaien en gelijkmatig tot in de hoeken van de bak uitdrukken.
6. De bakken afgesloten in de koeling plaatsen (6 -7°C) en minimaal 18 uur laten fermenteren.

Verwerking:

1. Bestrooi de werkbank met roggebloem.
2. Keer het deegstuk voorzichtig uit de deegbak om en bestrooi deze licht met roggebloem.
3. Snijd het deeg in stukken van 13,5 x 6 cm.
4. Daarna op geperforeerde bakplaten of op een inschietapparaat plaatsen.
5. Bakken met lichte stoom en de laatste 5 minuten met de schuif open.

Image

