

# PREMIUM CIABATTA

Koncentrovana smeša za pripremu mekih testa kao što su ćebate i lepinje, ali i bageti.

Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Premium Ciabatta	5,00	0,50
Brašto T-500	100,00	10,00
Sveži pekarski kvasac	3,00	0,30
So	2,00	0,20
Ulje	2,00	0,20
Voda	75,00	7,50
<b>Ukupno</b>		<b>18,70</b>



Koncentrovana smeša za pripremu mekih testa kao što su ćebate i lepinje, ali i bageti.

Faze tehnološkog postupka	Premium Rustico
režim zamesa (min)	3+10
odmaranje u masi (min)	20+20
odvaga (g)	210
intermedijalna fermentacija (min)	20
finalno oblikovanje	ručno
završna fermentacija (min)	20-30
temperatura komore (°C)	35
relativna vlažnost vazduha (%)	75
temperatura pečenja (°C)	250-260
dužina trajanja pečenja (min)	7