

Smeša namenjena za proizvodnju tradicionalnih italijanskih proizvoda (ciabatta, foldato, lardo, focaccine, calzone i sl.)

Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
PIP Ciabatta	10,00	1,00
Brašno T-500	100,00	10,00
Sveži pkearski kvasac	3,00	0,30
Ulje	2,00	0,20
Voda	75,00	7,50
<b>Ukupno</b>		<b>19,00</b>



Faze tehnološkog postupka	PIP Ciabatta
režim zamesa (min)	3+15
intermedijalna fermentacija (min)	30-30
finalno oblikovanje	ručno/mašinski
završna fermentacija (min)	20-40
temp. fermentacione komore (°C)	35
vlaga u fermentacionoj komori (%)	75
temperatura pečenja (°C)	10-12
dužina trajanja pečenja (min)	8-10