



CIABATTA TIPO MILANO met REX MILANO en REX RUSTICA

Tarwebloem		6.500 g.
REX MILANO		2.500 g.
REX RUSTICA		1.000 g.
Zout		150 g.
Gist		200 g.
Water	±	6.800 g.

Werkwijze:

- Kneedtijd: 7 min. langzaam.
6 min. snel (afhankelijk van het type kneder)
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Deeg in een geoliede bak doen en afdekken of in de narijstest zetten.
- Bulkrijst: 45 min.
- Deeg dubbelvouwen.
- Bulkrijst: 45 min.
- Bak omdraaien op een met roggebloem bestoven werkbank.
- Ciabatta's met een plastic deegsteker afsteken op het gewenste gewicht.
- Narijs: ± 45 min.
- Bakken: 240°C. aflopend met voldoende stoom.
- Baktijd: afhankelijk van het gewicht ± 22 min.

Tip:

De ciabatta tipo Milano is ook prima als voorgebakken product te maken, reduceert hiervoor 1/3 van de baktijd en verlaagd de baktemperatuur met 20°C.

BROODSPECIALITEITEN

IREKS
p/a Dupon Nederland BV
Industrieweg 81
5591 JL Heeze
NEDERLAND
Tel.: +31 40 226 38 00
Fax: +31 40 226 40 32
info@ireks.nl
www.ireks.nl


IREKS