

ITALIJANSKA LEPINJA ČABATA (CIABATTA)

RECEPTI



koristeći PASTA ACIDA

CIABATTA (CIABATTINO)	%	masa/kg
PŠENICNO BRAŠNO T-500	100,0	10,000
PASTA ACIDA	5,0	0,500
So	2,1	0,210
KVASAC	2,5	0,250
VODA (hladna 5°C)	oko 75,0	oko 7,500
ULJE (pred kraj zamesa)	3,0	0,300
UKUPNA MASA TESTA		18,760

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA "CIABATTA"

Vreme mešanja:	spiralna mesilica 4+10 min., DK mesilica 10 min.
Temperatura testa:	oko 25 °C
Odmaranje u masi:	90 min., nakon 45 min. preklopiti testo
Deljenje:	ciabatta 0,350 kg, ciabattino 0,150 kg
Završna fermentacija:	oko 20 - 30 min. u nauljenoj posudi.
Temperatura pečenja:	230 °C → 200 °C
Vreme pečenja:	oko 30 min., zadnjih 10 min. otvorena ventilacija



OVLAŠĆENI DISTRIBUTER
SOPRO DOO, Subotica, Somborski put 23

Tel: 024/ 524-525 i 024/ 533-573
Email: office@sopro.co.rs
Webshop: www.sopro.co.rs

Radno vreme:

Ponedjeljak-petak: 8-16h
Subota: 8-13h

Referent prodaje:

Kiš Klaudio 065/ 510 34 35