

LIEVITOP - Ciabatta

LIEVITOP	30 g
Farina di grano tenero (320W)	1.000 g
Acqua	700 g
Sale	20 g
Totale	1.750 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. temperatura dell'impasto: 25-27°C. Lasciar lievitare in vasca unta per 60 minuti circa a 30°C 80% U.R. e comunque fino al triplicare dello stesso.

Versare l'impasto su tavolo infarinato e porzionare nel formato voluto. Posare su assi infarinate e far lievitare per ulteriori 20 minuti circa. Cottura: 220-230°C per 30 minuti ca. Rotor 200°-210°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com