

ΤΣΙΑΠΑΤΑ

με SONPLUS CΙΑΒΑΤΤΑ 5%

Υλικά:

Sonplus Ciabatta 5% SONNEVELD	500 γρ.
Αλεύρι τύπου 55%	1.000 γρ.
Μαγιά	200 γρ.
Αλάτι	150 γρ.
Λάδι	200 γρ.
Νερό	± 7.000 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί, εκτός από το λάδι, στο ταχυζυμωτήριο για 6 λεπτά στην 1η ταχύτητα και για 8-12 λεπτά στη 2η ταχύτητα, Προσθέτουμε το λάδι και συνεχίζουμε το ζύμωμα ένα λεπτό ακόμα στην 1η ταχύτητα. (η ζύμη θα πρέπει να είναι μαλακή).

Θερμοκρασία Ζύμης: ± 26°C

Διάρκεια Ξεκούρασης Ζύμης: ± 75 λεπτά

Μετά την ξεκούραση της ζύμης, κόβουμε σε τεμάχια διάστασης 20x25εκ. και πάχους 5-7εκ.

Στόφα:

Θερμοκρασία: 35°C

Σχετική Υγρασία: 70%

Χρόνος: 40 λεπτά

Ψήσιμο με ατμό:

Θερμοκρασία : 220°C με λίγο ατμό

Χρόνος : ± 30 λεπτά