

Υλικά:

Vitason Ciabatta Rye 20% SONNEVELD	2000 γρ.
Αλεύρι τύπου 55%	8000 γρ.
Μαγιά	200 γρ.
Λάδι	200 γρ.
Νερό	± 7500 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά (με το 60% του νερού) στο ταχυζυμωτήριο για 4 λεπτά στην 1η ταχύτητα. Συνεχίζουμε για 10-12 λεπτά στη 2η ταχύτητα, προσθέτοντας σταδιακά το υπόλοιπο νερό.

Θερμοκρασία Ζύμης: ± 26°C

Διάρκεια Ξεκούρασης Ζύμης: ± 75 λεπτά

Μετά την ξεκούραση της ζύμης, διπλώνουμε τη ζύμη και ξεκουράζουμε άλλα 45 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Πασπαλίζουμε την επιφάνεια εργασίας με αλεύρι σίκαλης και τουμπάρουμε τη ζύμη. Απλώνουμε τη ζύμη σε πάχος 5 – 7 εκ. και κόβουμε σε τεμάχια διαστάσεων περίπου 20 x 25 εκ.

Τοποθετούμε τα κομμάτια ζύμης σε τελάρα.

Στόφα:

Θερμοκρασία: 33°C

Σχετική Υγρασία: 70%

Χρόνος: 20 λεπτά

Πριν το ψήσιμο πασπαλίζουμε την επιφάνεια με αλεύρι σίκαλης.

Ψήσιμο με ατμό:

Θερμοκρασία : 220°C με λίγο ατμό

Χρόνος : ± 30 λεπτά