

Gebruiksklare bloem voor kruidenpistolets, kleine broodjes en kruidenciabatta.



Recept

Deegsamenstelling	Kleine broodjes	Ciabatta
Artipan Herbes de Provence	1000 g	1000 g
Water	590-600 g	660-690 g
Gist	40-55 g	20-30 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)	17 g (B) 18 g (NL)

Werkwijze

Kneden	Kleine broodjes	Ciabatta
Type spiraal of klopper	2 min. traag, 7* min. snel	2 min. traag 6-9 min. snel

* de kruiden doen het deeg slapper aanvoelen

- Deegtemperatuur** : 24 °C
- Voorrijs** : 5-15 min.
- Verdelen en opbollen**
- Bolrijs** : ± 10 min.
- Deegstukken verdelen in verdeler-opboller, evtl. niet opbollen om hoekige vormen te behouden
- Opmaakmogelijkheden** : hoekig, pistolets, broodjes, piccolo's, stoken, ...
- Afbakken** : 20 min./± 240 °C met stoom
- Rijsschema Ciabatta:**
- Voorrijs** : in plastic bak ± 1 uur
- Opmaak** : het deeg op een bebloemde tafel leggen, plat drukken en vervolgens Ciabatta vormen afsteken
- Narijs** : ± 75 min.