

# Ciabatte

## con UNI-FRISK e EXTRAT

Farina di grano tenero	10,000 kg
UNI-FRISK	0,100 kg
EXTRAT	0,050 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,250 kg
<u>Acqua</u>	<u>8,500 l</u>
Totale impasto	19,200 kg

Impasto:	4 minuti in 1 <sup>a</sup> velocità + 15 minuti in 2 <sup>a</sup> velocità (spirale); aggiungere l'acqua lentamente in 2 <sup>a</sup> velocità
Temperatura impasto:	25 – 26 °C
Riposo impasto:	60 minuti nel mastello a temperatura ambiente
Lavorazione:	spezzare in pastelle da 0,080 kg circa e disporle su assi infarinate
Lievitazione:	porre a lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U.R. per 35 - 40 minuti
Operazioni precedenti la cottura:	capovolgere le ciabatte stirandole leggermente e deponendole sui telai d'infornamento
Cottura:	infornare a 230° C, con vapore per ca. 25 minuti. Gli ultimi 5 minuti aprire il tiraggio.

