

Ciabattine

con EASYBREAD IREKS

EASYBREAD IREKS	10,000 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Acqua, ca.	7,000 l
Totale impasto	17,500 kg

Impasto:	4 minuti in 1 ^a velocità + 12 minuti in 2 ^a velocità (spirale); in 2 ^a velocità aggiungere lentamente parte dell'acqua
Temperatura impasto:	25 - 26 °C
Riposo impasto:	60 minuti nel mastello a temperatura ambiente
Pezzatura:	ca. 0,080 kg
Lavorazione:	ciabattine
Lievitazione:	far lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U.R. per 35 - 40 minuti
Operazioni precedenti la cottura:	capovolgere le ciabattine stirandole leggermente e deponendole sui telai d'infornamento
Cottura:	infornare a 230 °C con vapore e cuocere per ca. 25 minuti. Gli ultimi 5 minuti aprire il tiraggio

