

Ciabattine

con ENZY - MATIC

Farina di grano tenero	10,000 kg
ENZY - MATIC	0,060 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Acqua	7,000 l
Totale impasto	17,560 kg

- Impasto:** 4 minuti in 1^a velocità + 10 minuti in 2^a velocità (spirale); aggiungere l'acqua lentamente in 2^a velocità.
- Temperatura impasto:** 25 – 26 °C
- Riposo impasto:** 35 - 40 minuti nel mastello a temperatura ambiente
- Lavorazione:** spezzare in pastelle da ca. 0,200 kg e disporle su telai infarinati
- 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 ciabattine stirandole leggermente
- Cottura:** infornare a 230 °C, dando vapore. Gli ultimi 5 minuti aprire il tiraggio. Cuocere per ca. 25 minuti

