

# 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          |
| <b>Totale impasto</b>  | <b>17,560 kg</b> |

- Impasto:** 4 minuti in 1<sup>a</sup> velocità + 10 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:** 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

