



## Izboljševalec za ciabatte

### O IZDELKU

- namenjen je za proizvodnjo ciabatte, "korenine" in drugih vrst rustikalnega kruha
- povečuje volumen izdelkov
- izdelkom daje prijetno aromo in okus
- izdelkom daje tipično in neenakomerno luknjičavost sredice
- skorji izdelkov daje lepo barvo in hrustljivost
- posebno je primeren za mehkejši zames testa

### DOZIRANJE

5 % na količino moke

### PAKIRANJE

vreče 25 kg

### PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

temperatura moke	20 °C
temperatura vode	10 °C
čas mesenja v spiralnih mešalih	2 + 10 min
temperatura testa	26 °C
fermentacija v masi	60 min
čas fermentacije v komori	30 min
temperatura peči	240 - 260 °C
čas peke	17 - 22 min

### RECEPTURA

pšenična moka (TIP 500)	100 kg
<b>izboljševalec za ciabatte</b>	5 kg
kvas	2 kg
sol	2 kg
voda	75 - 80 l