



Ciabatta sans gluten avec IREKS CIABATTA GF

IREKS CIABATTA GF	10.000 kg	100 %	22 lb	0 oz
Huile d'olive	0.250 kg	2.5 %	0 lb	9 oz
Sel	0.130 kg	1.3 %	0 lb	4.5 oz
Levure fraîche	0.250 kg	2.5 %	0 lb	9 oz
Eau, approx.	7.500 kg	75 %	16 lb	8.5 oz
Poids total	18.130 kg		39 lb	15 oz

Temps de pétrissage: 4 minutes lentement + 6 minutes rapidement (pétrin à spirale)

Température de la pâte: approx. 23° C (73° F)

Fermentation en masse: 50 minutes

Poids: comme souhaité

Fermentation intermédiaire: aucune

Façonnage: ciabatta

Fermentation finale: approx. 30 minutes

Température de cuisson: 230° C (445° F), avec vapeur

Temps de cuisson: approx. 28 minutes (suivant importance des pièces)

Préparation: Pétrir tous les ingrédients jusqu'à consistance lisse et laisser reposer dans des bacs à pâte huilés. Après la fermentation en masse, déposer la pâte sur une table saupoudrée d'amidon. Saupoudrer la pâte d'amidon et peser comme souhaité. Ensuite déposer les pâtons sur des plaques et laisser fermenter. Après la fermentation finale, cuire avec vapeur.

