

# CIABATTA BLANDING



## Ingredienser:

6 Brød:

1000 g Ciabatta blanding

ca. 6,5 dl vand

50 g. gær

## Fremgangsmåde:

- Gæren opløses i vand. Ciabatta blanding æltes i til en jævn blanding.
- Lad dejen ælte i 8-12 min. afhængig af hastigheden. Dejen skal være blød.
- Lav dejen hæve i ca. 30 min. tildækket.
- Slå dejen op i 2 stk., der hver rulles ud til en pølse på ca. 70 cm, som igen deles i 3 stk.
- Lad brødene efterhæve tildækket og lunt ca. 60 min.
- Til dekoration kan der drysses med ekstra durummel.
- Bagetid: Ca. 20-25 min. Sættes i ovnen ved 275 C med damp faldende til 220 C.

## INFO BOX

Italiensk ciabatta brød er kendt over hele verden for sin gode smag og unikke struktur i krummen. Italienske brødtyper skal have lidt længere hævetid end andre brødtyper. Til gengæld får man den rette konsistens og en rigtig god smag i sit madbrød.

# PRODUKTDATA: CIABATTA MEL

Hos Cerealia Foodservice har vi en hel serie af italiensk melprodukter, herunder kan du se et lille udvalg og i vores katalog kan hele sortimentet ses.

Opskriften med Ciabatta Blandingen kan varieres på denne måde:

Dejen har forhævet. Del dejen i 8 stykker, som rulles ud til ovale flade stykker. Brød af ca. 2 cm. tykkelse. Skær 4 snit og træk dejen lidt fra hinanden. Pensl med olivenolie og drys med groft salt og/eller friske krydderurter.

Efterhæver ca. 1 time. Bagetid 8-10 min.



## Ciabatta Blanding

varenr. 100253

1 x 10 kg



**Ingredienser:** Hvedemel, durummel 14 %, salt tilsat jod, hvedegluten, majsmel, stabiliseret hvedekim, inaktiveret gær, maltmel, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre E 300), enzym alpha-amylose, hemicellulase.

**Næringsindhold:**

Energi KJ	1400 KJ
Energi kcal	330 kcal
Protein	12 g
Kulhydrat	67 g
Fedt	1,5 g
Kostfibre	3 g



## Durum Semolina - groft malet

varenr. 140384

1 x 15 kg



**Ingredienser:** Durummel, groft malet.

**Næringsindhold:**

Energi KJ	1450 KJ
Energi kcal	340 kcal
Protein	12 g
Kulhydrat	71 g
Fedt	1 g
Kostfibre	4 g



## Intergrale Fuldkornshvedemel

varenr. 140246

1 x 25 kg

**Ingredienser:** Fuldkornshvedemel, italiensk fuldkornshvedemel fra Molino Del Borgo i Modena.

**Næringsindhold:**

Energi KJ	1335 KJ
Energi kcal	318 kcal
Protein	13 g
Kulhydrat	62 g
Fedt	2 g
Kostfibre	11 g

