

Krustis

CIABATTA PLUS ile çalışılmış

Buğday unu	10,000 kg
CIABATTA PLUS	0,500 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,300 kg
Su, yaklaşık	5,700 l
Toplam ağırlık	16,700 kg

Yoğurma süresi:	4 + 5 dakika
Hamur sıcaklığı:	26 °C – 27 °C
1. Fermantasyon:	Yok
Hamur ağırlığı:	1,200 kg/30 adet
Ara dinlendirme:	Yaklaşık 20 dakika
İşleme şekli:	Köşeli
2. Fermantasyon:	Yaklaşık 45 dakika
Fırın sıcaklığı:	240 °C'de fırına verilir, buhar verildikten sonra sıcaklık düşürülür.
Pişirme süresi:	20 – 22 dakika

Uygulama:

Hamur, ara dinlendirmeden sonra bol un ile parçalara bölünür. Ardından iki adet hamur parçası üst üste koyulur, avuç içi ile kuvvetli bir şekilde bastırılarak yuvarlanır. Dikişler aşağı bakacak şekilde çavdar unu üzerine dizilir ve mayalanmaya bırakılır. Pişirmeden önce hamurlar döndürülür ve buhar verilerek pişirilir.

