

Seelen

CIABATTA PLUS ve MALT-EXTRAKT (SIVI) ile çalışılmış

Buğday unu	10,000 kg
CIABATTA PLUS	0,300 kg
MALT-EXTRAKT (SIVI)	0,200 kg
Tuz	0,230 kg
Maya	0,150 kg
Su	6,200 l

1. Yoğurma süresi: 3 + 4 dakika

Su, yaklaşık	2,300 l
Toplam ağırlık	19,380 kg

2. Yoğurma süresi: 5 dakika, hızlı

Hamur sıcaklığı: 26 °C

1. Fermantasyon: 2 x 60 dakika

Hamur ağırlığı: 0,100 kg

Ara dinlendirme: Yok

İşleme şekli: Seelen

2. Fermantasyon: Yok

Fırın sıcaklığı: 240 °C'de fırına verilir, buhar verildikten sonra sıcaklık 200 °C'ye düşürülür.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 dakika

Uygulama:

1. Yoğurma süresinden sonra, elde edilen yumuşak hamur
1. Fermantasyon için yağlanmış hamur leğenine bırakılır. Hamur, yaklaşık 60 dakika sonra esnetilir ve katlanarak stabilize edilir. Tekrar 60 dakika bekletildikten sonra, hamur, suyla ıslatılmış bir tezgahın üzerine koyulur, ıslak eller ile parçalara ayrılır ve kazıma el hareketleriyle stabilize edilir. Ardından hamur parçaları pişirme kâğıtlı tepsilere dizilir, üzerine az miktarda kimyon tohumu ve brezel tuzu serpilir ve direkt doğrudan buhar verilerek pişirilir.

