



REÇETE SERVİSİ



Brötchen Type „Ferrarese“ CIABATTA PLUS ile çalışılmış

Buğday unu	10,000 kg
CIABATTA PLUS	0,500 kg
Zeytinyağ	1,000 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,400 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>4,400 l</u>
Toplam ağırlık	16,500 kg

Yoğurma süresi:	6 + 6 dakika
Hamur sıcaklığı:	24 °C – 25 °C
1. Fermantasyon:	Yok
Hamur ağırlığı:	2,100 kg/30 adet
Ara dinlendirme:	20 dakika
İşleme şekli:	Sarmalı
2. Fermantasyon:	40 – 45 dakika
Fırın sıcaklığı:	230 °C'de fırına verilir, buhar verilmez.
Pişirme süresi:	15 dakika (pişirme süresinin yarısında baca açılır)

Uygulama:

Hamur, ara dinlendirmeden sonra hamur bölme makinesi ile bölünür ve yuvarlanır. Hamur parçaları yaklaşık 10 dakika dinlendirmeye bırakılır, ardından düz yuvarlanır ve kruvasan şeklinde işlenir. Bir X oluşturmak için iki kruvasan birbirine ortalı bastırılır. Burada açık tarafları yukarıya doğru yerleştirmek önemlidir. Pişirmeden önce bir kez makas kullanarak çapraz olarak kesilir. 2. Fermantasyondan sonra buhar verilmeden pişirilir.

