

CIABATTA



Beschrijving:

Italiaans brood, luchtig, plat witbrood met knapperige korst.

Werkwijze:

1 kg Mix voor ciabatta
650g tot 700g water
30g verse gist
10g plantaardige olie

Meng alle grondstoffen en kneed gedurende 12 à 15 minuten voeg het water in meerdere keren toe. Laat het deeg rijzen ongeveer 1 uur rijzen in een geoliede kuip.

Hierna op een goed bebloemde werktafel leggen.

De bovenkant van het deeg goed bebloemen en uitspreiden tot een dikte van ongeveer 1 cm.

Het deeg in de gewenste grootte verdelen.

De goed bebloemde deegstukken op een bakplaat leggen en nog 45 min laten rijzen.

Afbakken bij 240°C ongeveer 25 min voor stukken van 350g deeg.

Ingrediënten:

Tarwebloem, roggebloem, zout, tarwegluten, zoete lupinebloem, gerstmoutbloem, plantaardige vezels, stabilisator: E466, tarwemoutbloem, emulgator: E472e, gerstemoutextract, meelverbeteraar: E300, enzymen.

Alergenen:

Tarwe, rogge, gerst, lupine.