

Artipan Koolhydraatarmer Ciabattabroodje

Ciabattabroodje op basis van Artipan Koolhydraatarmer.



Receptuur

Artipan Koolhydraatarmer Mix	100%	1.000 g
Water	70 à 75%	700-750 g
Gist	2.5%	25 g
Forti Magic	1%	10 g
Optioneel: olijfolie	5%	50 g

Werkwijze

Kneden	
Type spiraal	6 min traag, 8 min snel (starten met 65% water). Laatste minuten 10 % restant water toevoegen.
Deegtemperatuur	25 °C
Rijsschema	
Voorrijs	ca. 1 - 1,5 uur in deegbak.
Opmaak	Het deeg op een bebloemde tafel leggen, plat drukken en vervolgens ciabatta vormen uitsteken.
Narijs	ca. 30 - 40 min
Bakken	25 min / 230 °C (met stoom).

