

ЧИБАТТА АРТИЗАН

РЕЦЕПТУРА



Ингредиенты	Тесто	%
Мука пшеничная в/с	6000,0	100,0%
Вода	4920,0	82,0%
Соль	150,0	2,5%
Дрожжи «Рекорд» с красной этикеткой	48,0	0,8%
Улучшитель Magimix® с голубой этикеткой	150,0	2,5%
Закваска Livendo® «Аром левен»	180,0	3,0%
Всего теста	11448,0	190,8%
ИТОГО МУКИ	6000,0	

Тестомесильная машина:	спиральная двухскоростная
Замес:	5' + 12" мин, в конце замеса внести добавки
Температура теста:	25 -27°C
Брожение после замеса:	90-120 мин с 1 обминкой через 30 мин брожения
Деление:	420 г на куски прямоугольной формы слегка растяните в длину
Окончательная расстойка:	на полотне в холодильнике
Выпечка:	16-24 мин/240- 220°C, пар



Бесплатные
рецептуры



Связаться с
технологом



Записаться
на вебинары