

ЧИАБАТТА (прямой)



РЕЦЕПТУРА

Ингредиенты	Тесто	%
Мука пшеничная в/с	100,0	100,0%
Вода	82,0	82,0%
Соль	2,5	2,5%
Дрожжи Рекорд красный	2,0	2,0%
Закваска Аром-Левен	3,0	3,0%
Мажимикс голубой	2,5	2,5%
Всего теста	192,0	192,0%
ИТОГО МУКИ	100,0	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Тестомесильная машина:	спиральная двухскоростная
Замес:	5' + 10" мин
Температура теста:	25 -27°С
Брожение после замеса:	90-120 мин
Деление:	300-500 г на куски прямоугольной формы слегка растяните в длину
Окончательная расстойка:	25-45 мин/28-32° С
Выпечка:	20-24 мин/280- 210°С, пар