

CIABATTA BROOD

Voor 50
broodjes



Ingrediënten

- 2255 g meel T55
- 1350 g water
- 27 g gist
- 40 g zout
- 340 g olijfolie

Bereiding

Basistemperatuur	54° C
Kneden	Doe alle ingrediënten, behalve de olijfolie, in de kom en meng gedurende 5 min op snelheid 2 + 6 min op snelheid 3. Meng de olie geleidelijk door het deeg op snelheid 2 en schakel, zodra alle olie in het deeg is verwerkt, gedurende 2 minuten over op snelheid 3.
Voorrijfs	1 uur met 1 keer doorslaan na 30 min. (1 keer doorslaan = luchtballen verdrijven en het deeg opnieuw vormen).
Wegen	Leg het deeg op een met meel bestoven theedoek van 40x40cm, met de gladde zijde onder.
Bolrijfs	15 min
Vormen	Snij rechthoeken van 8x4cm en leg deze terug op de bakplaat.
Narijs	30 min
Afwerken	
Bakken	10 min à 250° C

• Pesage



• Vormen

