

Receptura za izradu:

Ciabatte s O-tentic Durumom

www. **Konding** .hr

d.o.o. za konditorski inženjering

Majstorska 3, 10000 Zagreb, Croatia

info: 0800 600 808

tel: +385 (0)1 2409440

fax: + 385 (0)1 2409148

MB: 0265721

### **Ciabatta s O-tentic Durumom**



#### **Sastojci:**

Brašno T-550 .....	1000g	100,0%
O-tentic Durum <b>Puratos</b> .....	40g	4,0%
Sol.....	22g	2,2%
Voda .....	800g	80,0%
Maslinovo ulje .....	10g	1,0%

#### **Tehnološki postupak:**

Zamjes.....	6 min. sporo + 12 min. brzo
Temperatura tijesta.....	22-24°C
Zrenje tijesta u masi .....	90 min.
Vaganje tijesta .....	250g
Oblikovanje tijesta .....	ručno
Odmaranje tijesta u komadu .....	15 min.
Završna fermentacija.....	30 min., 30°C, 80% RH
Pečenje .....	18-20 min., 230°C



### **Napomene i zapažanja:**

Prvo se O-tentic Durum i pšenično brašno zajedno mješaju 1 minutu na suho kako bi se dobro homogeniziralo brašno i O-tentic Durum.

Kod izrade Ciabatte tijesto se nakon zamjesa stavi u plastičnu posudu gdje će fermentirati, a posuda se lagano premaže uljem da se tijesto ne zalijepi za posudu.

Nakon zrenja u masi cijelo tijesto se okrene na radni stol i razvuče po stolu da se dobije ujednačenost tijesta. Tijesto se reže na trake širine 10cm i duljine 20cm.

Ciabatte fermentiraju na "aparatura" od kruha. Preporuča se pečenje u etažnim pećima.

Početna temperature pečenja bi trebala biti viša kako bi u peći tijesto jače odskočilo "jump oven", a time i šupljine unutar tijesta budu veće.

Recepturu izradio:  
Vlado Čehulić, tehnolog