

Ciabatta
Premix





| Standard Recipe For Ciabatta | |
|------------------------------|-------------------|
| 1000 جرام | دقيق القمح الابيض |
| 80 جرام | خليط الشاباتا |
| 20 جرام | خميرة فورية |
| 50 جرام | زيت زيتون |
| 800 جرام | مياة مع ثلج |
| 1,950 جرام | اجمالى |

Ciabatta Premix Processing

- اخلط جميع المكونات مع ترك نسبة من الزيت 4 دقائق على السرعة الأولى ثم 15 دقيقة على السرعة الثانية حتى تحصل على ملمس متجانس ومطاطى
- درجة حرارة العجين من 26 الى 28 درجة .
- يترك العجين حوالى 60 دقيقة فى اناء مدهون بالزيت
- يتم طى العجين بالطريقة المتعارف عليها لعمل الشباتا ويترك 60 دقيقة.
- يشكل العجين كما الاشكال المطلوبة .
- يترك للتخمير حوالى 30 دقيقة .
- درجة حرارة التسوية 210 درجة مع البخار ثم ضبط الدرجة الى 180 درجة .
- وقت التسوية للوف والاحجام الكبيرة من 30 الى 35 دقيقة . و 20 دقيقة للاحجام الصغيرة .



10 MAHMOUD TAWFIK ST, ZONE 6, NASR CITY, CAIRO, EGYPT

+2 22 70 33 23

+2 22 877 2 53

www.divinefoodz.com