

**Volcano
Bread**





Standard Recipe For Ciabatta		
المكونات	لوف	خبز عادى
دقيق ابيض	1000 gr	1000 gr
خليط دقيق الفحم	1000 gr	500 gr
خميرة فورية	60 gr	40 gr
مياه	1150 gr	800
محسن ليون (أختياري)	_____	10 gr
اجمالى	3,160 gr	2,650 gr

Volcano Processing

- اخلط المكونات 4 دقائق على السرعة الاولى
- ثم 12 دقيقة على السرعة الثانية
- درجة حرارة العجين من 26 الى 28 درجة
- يترك العجين حوالى 10 دقائق
- يشكل العجين الى الاشكال المطلوبة
- يترك فى غرفة التخمر حتى الحجم المناسب
- درجة حرارة التسوية 210 درجة
- وقت التسوية للوف والاحجام الكبيرة حوالى 30 دقيقة
- وقت التسوية للاحجام الصغيرة من 15 الى 20 دقيقة
- مع مراعاة البخار عند التسوية