

Чабатта 5%

10.000 кг	Борошно пшеничне 700
0.500 кг	мікс Чабатта 5% (1980)
8,000 кг	Вода (прибл.)
0,250 кг	Дріжджі
0,200 кг	Сіль
0,400 кг	Оливкова олія (додати за 1-2 хв. до кінця замішування)
19.370 кг	Всього



backaldrin®

ТОВ Бакалдрін Україна
м. Київ, вул. В.Качали, 5
тел. +38 044 531-19-08
www.backaldrin.com.ua
info@backaldrin.com.ua

Час замісу:	2-4 хв на I швидкості 8-10 хв на II швидкості
Тістоміс:	Спиральний
Температура тіста:	24-26 °C
Відлежування:	1-4 години
Порція тіста:	0,070 - 0,300 кг
Температура випікання:	240-250 °C
Час випікання:	20 – 30 хв

Спосіб приготування:

Із вищеперерахованих компонентів замісити тісто м'якої консистенції, рослинну олію додати наприкінці замісу тісто покласти в змазану рослинною олією прямокутну форму, накрити, залишити для відлежування. Після відлежування (1 – 4 години) викласти на стіл, рясно посипаний борошном і злегка посипати борошном поверхню (обробку проводити не інтенсивно). Сформовані тістові заготовки поставити для розстоювання у вистійну шафу приблизно на 45 хв, після чого випікати за вказаних параметрів* з парозволоженням при падаючій температурі.

