

ЧИАБАТТА

Применение: смесь для производства специального итальянского хлеба «Чиабатта» или изделий типа лаваш, характеризующихся крупной неравномерной пористостью мякиша.

Дозировка: 20 %

Состав: мука пшеничная, «Чиабатта плюс» концентрат (высушенная пшеничная закваска, клейковина, ферменты, аскорбиновая кислота).

Преимущества:

- *применения:* быстрое и простое приготовление теста с высокой влажностью.
- *качества:* изделия характеризуются крупной неравномерной пористостью, аппетитной хрустящей корочкой, прекрасным вкусом и ароматом.

Срок хранения: 6 мес.

Упаковка: бумажные мешки массой 25 кг.

РЕЦЕПТУРЫ

	Чиабатта итальянская	Чиабатта зерновая	Чиабатта солодовая	Чиабатта с луком
ЧИАБАТТА , кг	20,0	20,0	20,0	20,0
ВИКТОРИЯ , кг	-	10,0	-	-
Мука пшеничная высшего сорта, кг	80,0	70,0	80,0	80,0
Дрожжи прессованные, кг	2,0	2,0	2,0	2,0
Соль, кг	2,2	2,2	2,2	2,2
Жареный лук, кг	-	-	-	7,0
ГЛОФА ЭКСТРАКТ , кг	-	-	2,0	-
Вода холодная, л	70,0 – 80,0	70,0 – 80,0	70,0 – 80,0	70,0 – 80,0
Масло растительное, кг (для смазки емкости для брожения теста)	3,0	3,0	3,0	3,0

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 15
Температура теста после замеса, °С	24 - 26
Продолжительность брожения теста, мин	60 - 90
Продолжительность окончательной расстойки, мин	20 – 40
Температура пекарной камеры, °С:	
- начальная	230
- основная	190
Продолжительность выпечки, мин	25 - 30

Примечания:

1. Рекомендуется использовать пшеничную муку, вырабатываемую по ГОСТу.
2. Разделку проводят осторожно, без нарушения структуры теста, с использованием на подпыл 6 – 10% муки.
3. Для получения характерной структуры пористости мякиша готовых изделий, выпечку рекомендуется проводить в этажных печах.

Сервис
рецептур

ООО „ИРЕКС“
Россия, 115093, Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
тел.: (495) 959-71-39
959-71-40
факс: (495) 959-71-38
E-mail: ireks@aha.ru
www.ireks.ru


ИРЕКС