

CIABBATTA con ARONIA

Masa

10.000 kg Harina de trigo 300w
2.000 kg **ARONIA (4887)**
0,200 kg **ARTISAN BM CL(4861)**
9,600 kg Agua
0.250 kg Levadura
0.250 kg Sal
0,200 kg ACEITE OLIVA
20.890 kg Masa



Amasado: 3' lenta + 15/20' rápida

Tipo de mezclador:
mezclador a espiral

Temperatura de la masa: 22 – °C

Tiempo de reposo de la masa: 3h horas

Peso de la masa por pieza: 0'100 kg

Temperatura de horneado: 230 - 240 °C

Tiempo de horneado: 20 – 25 minutos

Preparación:

Amasar los ingredientes juntos menos la sal hasta formar una masa medianamente firme. Después ir añadiendo agua muy fría hasta que quede bien elástica, añadir la sal y el aceite.

Dejar fermentar de 2,5h a 3h en bloque hasta triplicar volumen.

Cortar sin desgasificar y hornear con vapor. Si perdiera volumen al cortar, dejar fermentar 30 minutos hasta que recupere.

También se puede hacer de un día para otro en frío positivo con menos levadura.