

CIABATTA

RÚSTICA



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7569
CÓDIGO BACKALDRIN: 5001

backaldrin®

CIABATTA Rústica

backaldrin®

Mix para preparar auténtica
ciabatta rústica estilo europeo.



PRESENTACIÓN

20 kg



VIDA ÚTIL

9 Meses



CONSERVACIÓN

Mantenerse en lugar fresco y seco.



VENTAJAS



Sabor rústico y artesanal.



Corteza crujiente.



Alveolado característico.

RECETA

CIABATTA RÚSTICA

INGREDIENTES

1 kg	Harina preparada para Ciabatta Rústica
800 g	Agua
30 g	Levadura fresca
50 g	Aceite vegetal

PROCEDIMIENTO

1. Pesar todos los ingredientes y mezclar en batidora con gancho o amasadora, excepto el aceite vegetal, 2 min. a 1ra velocidad y 6 min. a 2da velocidad.
2. Cambiar a 1ra velocidad y adicionar el aceite vegetal.
3. Seguir mezclando aumentando a 2da velocidad, hasta obtener una masa elástica (10-12 min. aprox.)
4. Colocar la masa en charola previamente engrasada y dejar reposar a 30°C por 45 min.
5. Dar 1 vuelta sencilla tipo feité y extender en charola, dejar reposar a 30°C por 45 min.
6. Dar una 2ª vuelta sencilla tipo feité y extender en charola, reposar a 30°C por 30 min.
7. Cortar piezas con el peso deseado y fermentar por 30 min. a 30°C.
8. Hornear a 220°C con caída a 200°C por 16 min.

Sugerencia: Utilizar aceite de oliva y agregar 5 g de masa madre por 1 kg del producto para potenciar su característico sabor.

