

CIABATTA NUCLEO

BAKERY

OTHER BREAD MIXES

Concentrate bread mix, specially meant to make the classic Italian ciabatta bread, with its coarse crispy crust and one-of-a-kind flavour, perfectly in line with tradition.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080096

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Soja



Milch



Senf



Semi

INFO

Beschreibung

Konzentriertes Präparat für die Herstellung des typisch italienischen „Ciabatta“-Brot.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

Halbfertigprodukt für die Herstellung von Brot.

Directions for use

Mehl Typ 0_____ 10 kg

CIABATTA NUCLEO_____ 1 kg

Wasser_____ 7-7,5 kg

Hefe_____ 150 g

Teigtemperatur 24 °C

Knetzeit: 4 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit

10-12 Minuten bei hoher Geschwindigkeit

Teigruhe in Plastikbehälter

mit Olivenöl eingefettet: 50-60 Minuten

Teig auf bemehltem Drehtisch portionieren: Teigstücke à 300-400 g

Gärung: 45-60 Minuten

Die Teigstücke wenden, leicht ausrollen

und mit den Fingerspitzen flach drücken

Backen: 28-30 Minuten mit Dampf bei 220-230 °C

Ausführlichere Informationen zur Verwendung finden Sie auf jeder Verpackung und in der Broschüre.



Extraordinary
made simple.