

CIABATTA NUCLEO

BOULANGERIE

AUTRES PRÉPARATIONS POUR PAIN

Préparation concentrée pour pain, spécialement conçue pour réaliser la ciabatta italienne classique, avec sa croûte croustillante et grossière et sa saveur unique, en parfaite harmonie avec la 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



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Lait



Moutarde



Graines

INFO

Description

préparation concentrée (10%) pour la production du pain typiquement italien dénommé "ciabatta".

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

farine type 0 kg 10

CIABATTA NUCLEO kg 1

eau kg 7-7,5

levure kg 0.15

Mélanger pendant 3 minutes à la première vitesse et pendant 8 autres minutes à la deuxième vitesse (pétrisseuses à spirale) et en tout cas jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique. La température de la pâte doit être de 25°C environ (voir numéro de base dans les avertissements). Placer pour la fermentation dans un récipient en plastique légèrement huilé avec de l'huile d'olive pendant 50-60 minutes. Renverser ensuite le mélange sur une table enfarinée et le diviser en morceaux de 300/400 g. Enrouler légèrement et placer sur des planches bien enfarinées. Faire lever pendant 70-80 minutes. Avant de mettre au four, renverser les morceaux de pâte levée, les allonger un peu et les écraser avec la pointe des doigts. Cuire environ à 230°C à la vapeur pendant 20-30 minutes en suivant le poids des morceaux de pâte. AVERTISSEMENTS: les temps de pétrissage se réfèrent à des pétrisseuses à spirale; pour les pétrisseuses à bras plongeant, prolonger un peu ces temps.

NUMÉRO DE BASE: le numéro de base 70 facilite la définition de la température de l'eau à utiliser pour obtenir environ 25-26°C dans la pâte finale. Exemple: avec une température ambiante de 22°C et une température de la farine de 20°C, on soustrait du numéro de base 70 aussi bien 22 que 20, obtenant ainsi 28, qui sera la température de l'eau à utiliser.



Extraordinary
made simple.