

 **AGRANO**

Ciabatta *Mix*



Το **GRANOPAN CIABATTA MIX (10%)** αποτελεί ιδανική βάση για την παραγωγή σριφτού Ελβετικού ψωμιού και παραδοσιακής Ιταλικής τσιαπάτας. Με αυτό θα δημιουργήσετε επίσης μεγάλη ποικιλία αρτοσκευασμάτων και αημυρών σνακ. Ιδανικό και για **αρτοποιήση αρχής ωρίμανσης**.

Χάρη στα ιδιαίτερα συστατικά του, το GRANOPAN CIABATTA MIX εγγυάται τη δημιουργία εξαιρετικών αρτοσκευασμάτων με μοναδικό άρωμα, αφράτη ψίχα και καταπληκτική υφή.

Συσκευασία: Σακί 15 κιλών

Βασικά Πλεονεκτήματα

- Περιέχει ιδιαίτερα συστατικά, όπως σκληρό σιτάρι (durum) και προζύμι σίτου
- Ιδανικό για ποικιλία γευστικών αρτοσκευασμάτων, όπως ψωμί, rolls και αημυρά σνακ
- Το τελικό προϊόν έχει μεγάλη διατηρησιμότητα.
- Η βασική του δοσολογία είναι 10%
- Κατάλληλο για απευθείας και προψημένη μέθοδο, καθώς επίσης και για προϊόντα κατάψυξης
- Συνδυάζεται τέλεια με ελιές, τυρί φέτα, αθλητικά κλπ. για τους πλέον γευστικούς συνδυασμούς



Ελιβετικό στριφτό ψωμί

Granopan Ciabatta Mix	1.000 γρ.
Αλεύρι Τύπου 70% Δυνατό	9.000 γρ.
Μαγιά	120 γρ.
Νερό (περίπου)	7.500 γρ.
Σύνολο	17.820 γρ.

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με σπιράλι για 4 λεπτά στην 1η ταχύτητα και για 12 λεπτά στη 2η ταχύτητα.

Θερμοκρασία Ζύμης: 25° C (περίπου)

Ξεκούραση Ζύμης: 18 – 24 ώρες σε θεκάνη

Μετά την ξεκούραση της ζύμης, κόβουμε σε τεμάχια βάρους 450 γρ. Πλάθουμε κάθε κομμάτι σε μήκος 35 – 40 εκ., φάρδος 7 – 10 εκ. και το στρίβουμε.

Ψήσιμο:

Ψήνουμε στους 240°C με ατμό. Μετά από 10 λεπτά μειώνουμε στους 220°C και συνεχίζουμε το ψήσιμο για ακόμα 25 – 30 λεπτά (ανάλογα με το βάρος).



Ciabatta

Granopan Ciabatta Mix	1.000 γρ.
Αλεύρι Τύπου 70% Δυνατό	9.000 γρ.
Μαγιά	200 γρ.
Ελαιόλαδο	200 γρ.
Νερό (περίπου)	7.200 γρ.
Σύνολο	17.600 γρ.

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με σπιράλι για 2 λεπτά στην 1η ταχύτητα και για 12 λεπτά στη 2η ταχύτητα.

Θερμοκρασία Ζύμης: 25° C (περίπου)

Ξεκούραση Ζύμης: 90 λεπτά σε θεκάνη

Μετά την ξεκούραση της ζύμης, κόβουμε στα επιθυμητά βάρη.

Στόφα:

20 λεπτά στους 33°C με 70% σχετική υγρασία.

Ψήσιμο:

Ψήνουμε στους 240°C με ατμό. Μετά από 10 λεπτά μειώνουμε στους 220°C και συνεχίζουμε το ψήσιμο για ακόμα 30 λεπτά (ανάλογα με το βάρος).

Προαιρετικά ανοίγουμε τα τάμπερ πριν το τέλος του ψησίματος.



Olive Ciabatta

Granopan Ciabatta Mix	1.000 γρ.
Αλεύρι Τύπου 70% Δυνατό	9.000 γρ.
Μαγιά	200 γρ.
Ελαιόλαδο	200 γρ.
Νερό	7.000 γρ.
Τυρί Φέτα	1.000 γρ.
Ελιές	1.000 γρ.
Σύνολο	19.400 γρ.

Ζυμώνουμε στο μίξερ με σπιράλι για 4 λεπτά στην 1η ταχύτητα και για 12 λεπτά στη 2η ταχύτητα. Στο τέλος του ζυμώνματος προσθέτουμε τυρί φέτα και ελιές.

Θερμοκρασία Ζύμης: 26° C (περίπου)

Ξεκούραση Ζύμης: 60 - 70 λεπτά (περίπου)

Μετά την ξεκούραση της ζύμης, κόβουμε σε τεμάχια βάρους 150 - 300 γρ.

Στόφα:

20 λεπτά στους 33°C με 70% σχετική υγρασία.

Ψήσιμο:

Ψήνουμε στους 240°C με πτώση αμέσως στους 210°C με ατμό. Μετά από 15 λεπτά ανοίγουμε τα τάμπερ.

Χρόνος Ψησίματος: 15 - 35 λεπτά (ανάλογα με το βάρος)



KONTA AEBE

Α΄ Υλίες Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού

28ns Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2460694
info@konta.gr • www.konta.gr

