



IREKS CIABATTA OSCURA

MIX PARA LA ELABORACIÓN DE CIABATTA

IREKS CIABATTA OSCURA es un producto especialmente desarrollado para la elaboración de la típica ciabatta italiana o cualquier otro elaborado de masas hidratadas.

Con IREKS CIABATTA OSCURA se obtienen elaborados de miga alveolada y corteza rústica y crujiente, con un gran sabor gracias al perfecto tostado de los cereales.

No contiene sal.

DOSIS

10%.





CIABATTA

10,000 kg Harina de trigo
 1,000 kg IREKS CIABATTA OSCURA
 0,200 kg Levadura
 0,180 kg Sal
 7,500 lt Agua (aprox.)

MODO DE EMPLEO

- Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa 25 - 26° C.
- Reposo en bloque unos 90 minutos.
- Extender la masa sobre una mesa previamente enharinada.
- Desgasificar ligeramente con las puntas de los dedos y cortar en porciones del tamaño deseado.
- Fermentar durante unos 30 - 40 minutos en cámara de fermentación.
- Cocer a 210 - 215° C durante unos 45 minutos (según el tamaño de la pieza).

BARRA GALLEGA

10,000 kg Harina de trigo
 1,000 kg IREKS CIABATTA OSCURA
 0,200 kg Levadura
 0,180 kg Sal
 7,000 lt Agua (aprox.)

MODO DE EMPLEO

- Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa 25 - 26° C.
- Reposo en bloque unos 60 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,350 kg.
- Reposo tras bolear unos 40 minutos.
- Formar las piezas deseadas.
- Fermentar unos 30 minutos.
- Cocer a 240° C de entrada (disminuyendo un 20%) durante unos 35 - 40 minutos (según tamaño).