

## Ciabatta Create

| <u>Composición</u> | <u>Cantidad</u> |
|--------------------|-----------------|
| Chapata            | 350 g.          |
| <b>TOTAL</b>       | <b>350 g.</b>   |



|               |               |               |                |              |               |
|---------------|---------------|---------------|----------------|--------------|---------------|
| <b>Ancho:</b> | <b>90 mm.</b> | <b>Largo:</b> | <b>350 mm.</b> | <b>Alto:</b> | <b>45 mm.</b> |
|---------------|---------------|---------------|----------------|--------------|---------------|

| <b>Ingredientes amasado</b> | <b>%</b>     | <b>(kg.)</b> | <b>Fórmula completa (kg.)</b> |
|-----------------------------|--------------|--------------|-------------------------------|
| Harina Media Fuerza         | 100,00       | 1,000        | 10,000                        |
| Agua +/-                    | 75,00        | 0,750        | 7,500                         |
| Levadura                    | 1,50         | 0,015        | 0,150                         |
| <b>Create Ciabatta</b>      | <b>10,00</b> | <b>0,100</b> | <b>1,000</b>                  |
| <b>Total Masa</b>           |              | <b>1,865</b> | <b>18,650</b>                 |
| <b>Peso de masa/pieza</b>   |              | <b>0,350</b> | <b>0,350</b>                  |
| <b>Cantidad de piezas</b>   |              | <b>5</b>     | <b>53</b>                     |

### Proceso

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Amasado</b>                     | Fino y elástico   |
| <b>Temperatura de la masa (°C)</b> | 25°C  |
| <b>Reposo en Bloque</b>            | 90'   |
| <b>Peso</b>                        | 350 g.  |
| <b>Boleado y Reposo en pieza</b>   |   |
| <b>Forma</b>                       | Volcar la cubeta en la mesa, cortar y poner sobre tablas. |
| <b>Fermentación</b>                | 60'   |
| <b>Acabado antes de hornear</b>    | Sin cortes  |
| <b>Temperatura del horno (°C)</b>  | 205°C   |
| <b>Vapor</b>                       | Si.   |
| <b>Tiempo de horneado (min.)</b>   | 35-40'  |