

Ciabattastykker

2 x 9 stk.

800 g vand 5° C.

40 g Gluten

25 g Frost

50 g Hvedesur

880 g hvedemel 12% protein

5 g tørgær

20 g salt



Æltes med kagespartel ved mellem hastighed indtil dejen samles rundt og kagespartlen ca. 6-7 minutter.

Skift til dejkrog og ælt til dejen er glat, lang og blank.

Æltetid i alt 20-30 minutter.

Dejtemperatur 26-27 ° C.

Dejen i smurt **Dejkasse 30 x 40** cm.

Overdækningsplastik over sættes i køleskabet.

Efter 2-4 timer foldes dejen i kassen helt over 4 gange, fra nord, syd, øst og vest.

Dejen står nu i køleskabet i 20-40 timer inden brug.

Stykker kan laves direkte fra køl, men bliver luftigere, hvis dejen står et par timer ved stuetemperatur inden brug. Så temperaturen bliver tæt på rumtemperaturen.

Tænd ovnen med **bagestål** ca. 60 minutter inden bagning på 250° C.

Drys lidt fint durummel over dejen og vend den ud på en **bagebordsplade**.

Hak dejen i lange baner a 4-5 cm. og hakkes i stykker a 4-5 cm (80 - 100 g pr stk).

9 stk pr bagepapir på **pizza og brødspartel**.

Bages uden damp i 14-16 minutter ved 250 grader over- og undervarme.



Billederne viser dejen der foldes 4 gange