

Het
Seizoen
Italië



Ciabatta

EUR  2016

ASSORTIMENT



CERES
GROUPE SOUFFLET GROEP



Ciabatta



Recept

Meng de ingrediënten en kneed tot een heel soepel en homogeen deeg met een temperatuur van +/- 24 °C.

Laat voorrijzen gedurende 90 minuten.

Spreid het deeg uit op een werkblad dat rijkelijk met bloem is bestrooid.
Versnijdt op de gewenste maat.

Leg op een inschiëttapijt en laat ongeveer 45 minuten rijzen.

Bak af gedurende 16-18 minuten in een hete oven met stoom op +/- 230 °C.



Ingrediënten

- 1 kg Fleuriane-bloem
- 770 ml water
- 15 g gist
- 22 g zout
- 30 ml olijfolie