

ЧИАБАТТА

ИСКОННО ИТАЛЬЯНСКИЙ ВКУС



ИРЕКС

ЧИАБАТТА

ИСКОННО ИТАЛЬЯНСКИЙ ВКУС

ЧИАБАТТА

смесь для производства специального итальянского хлеба „Чиабатта“ или изделий типа лаваш, характеризующихся крупной неравномерной пористостью мякиша.

В Италии необыкновенным вкусом хлеба „ЧИАБАТТА“ наслаждаются в будни и праздники. Его употребляют с салатом, супом, рыбными или мясными блюдами, в качестве легкой закуски – с моцареллой, томатами, салями или тунцом.

РЕЦЕПТУРЫ

Наименование сырья, кг:	итальянская	зерновая	солодовая	с луком	с сыром	с оливками	с салями	„Фокачча“	Хлеб „Деревенский“
ЧИАБАТТА	20,0								
ВИКТОРИЯ	-	10,0	-	-	-	-	-	-	-
ПИА-ДО-МИКС	-	-	-	-	-	-	-	10,0	-
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА	80,0	70,0	80,0	80,0	80,0	80,0	80,0	70,0	80,0
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
СОЛЬ	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	1,6	2,2
ЖАРЕННЫЙ ЛУК	-	-	-	7,0	-	-	-	-	-
ГЛОФА ЭКСТРАКТ	-	-	2,0	-	-	-	-	-	-
СЫР	-	-	-	-	10,0	-	-	-	-
МАСЛО ОЛИВКОВОЕ	-	-	-	-	-	5,0	-	5,0	-
ОЛИВКИ	-	-	-	-	-	10,0	-	-	-
САЛЯМИ	-	-	-	-	-	-	10,0	-	-
ПОСИПЫ	1,5	1,5	1,5	1,5	-	-	-	-	-
ВОДА									

по расчету

Параметры технологического процесса:

Продолжительность замеса теста	4 + 12 мин
- для фокаччи	5 + 7 мин
Температура теста после замеса	24 - 26 °С
Продолжительность брожения теста	60 - 90 мин
Продолжительность брожения теста для фокачча	30 мин
Продолжительность окончательной расстойки	20 - 40 мин
Температура пекарной камеры:	
• начальная	230 °С
• основная	200 °С
Продолжительность выпечки изделий массой 0,2 - 0,3 кг	20 - 25 мин

Примечания:

1. Рекомендуется использовать пшеничную муку, вырабатываемую по ГОСТу.
2. Разделку проводят осторожно, без нарушения структуры теста, с использованием на подпыл 6 - 10% муки.

Преимущества

- эластичный мякиш с крупной пористостью;
- хрустящая корочка;
- необычный вкус и аромат;
- стабильное качество;
- возможность расширения ассортимента


ИРЕКС

ООО „ИРЕКС“
115093, Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
РОССИЯ
тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
факс: +7 495 959-71-38
ireks@aha.ru
www.ireks.ru

