

## CIABATTA MIT TRADIZY DIREKT

### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
<b>Livendo Tradizy</b>	<b>0,400 kg</b>	<b>4.00%</b>
Salz	0,200 kg	2.00%
Olivenöl	0,450 kg	4.50%
Wasser	7,000 kg	70.00%
Gesamtgewicht	18,050 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



### Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 5 + 7 ( Olivenöl zum Schluss unterlaufen lassen )

**Teigtemperatur:** 25 °C

**Teigruhe:** 60 Minuten danach zusammenlegen und weitere 60 min Teigruhe geben. Diesen Vorgang nochmal Wiederholen. Teigruhe Insgesamt 3 Stunden.

**Teigeinlage:** 0,360 kg

**Gare:** 20 Min.

**Ofentemperatur:** 240 °C

**Schwaden:** zu Beginn leichter schwaden

**Backzeit:** 18 Min.