

## CIABATTA (REZEPTBUCH)

### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
<b>Livendo Levain Blé dur – Hartweizensauerteig</b>	<b>0,700 kg</b>	<b>7.00%</b>
<b>Pulso Polarweiß</b>	<b>0,200 kg</b>	<b>2.00%</b>
Olivenöl	0,300 kg	3.00%
Salz	0,220 kg	2.20%
<b>Kastalia 1:1</b>	<b>0,140 kg</b>	<b>1.40%</b>
Wasser	6,200 kg	62.00%
Gesamtgewicht	17,760 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



### Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 3 + 7 Min., dann Öl zugeben, dann nochmal 3 + 4 Min.

**Teigtemperatur:** 24 - 26 °C

**Teigruhe:** 30 Min. danach laminieren und in Wannen über Nacht

**Teigeinlage:** Betriebsüblich

**Gare:** Über Nacht / am nächsten Tag noch ca. 45 Min. bei 28 °C

**Ofentemperatur:** 175 °C

**Schwaden:** am Anfang leichter Schwaden

**Backzeit:** Je nach Gebäckgröße