

## Ciabattabrötchen



### Vorteig

1,700 kg	Weizenmehl, 550	0,204 kg	- intensive Teigbereitung
1,700 kg	Roggenmehl, 997	0,204 kg	- Teigtemperatur zwischen 22°C-24°C
2,400 kg	Wasser	0,288 kg	- 60 – 90 min bei Raumtemperatur und dann über Nacht im Kühlschrank lagern
0,070 kg	Hefe	0,008 kg	
5,870 kg	Vorteig	0,704 kg	

### Teigbereitung

5,870 kg	Vorteig	0,704 kg	- Rohstoffe mischen und kneten
6,600 kg	Weizenmehl, 550	0,792 kg	
4,500 kg	Wasser	0,540 kg	
1,400 kg	Milch	0,168 kg	
0,220 kg	Zucker	0,026 kg	
0,250 kg	Hefe	0,030 kg	
0,070 kg	Malz	0,008 kg	
0,250 kg	Salz	0,030 kg	- zum Ende der Knetzeit zugeben
19,160 kg	Ciabattateig	2,298 kg	- Teigtemperatur 22°C-24°C - Teig gut auskneten - 90 - 120 min Teigruhe

### Verarbeitung

- 1400 g Pressengewicht
- 20 Minuten Ballengare
- mit voller Gare bei ca. 10 °C über Brötchentemperatur einschließen
- Ausbacken mit offenem Zug bei ca. 230°C
- Backzeit ca. 20 min.