Ciabatta (Gusto Grande!)

Hmotnost: 84,00 g

Receptura na množství
1 ks

Navážka na 1ks
100,00 g

Propek
16 %

Doba mísení
4 + 7 min.

Teplota těsta
24 - 26 °C

Zrání těsta
30 + 30 min.

Kynutí těsta
20 min.

Teplota pečení
230 °C

Doba pečení
16 - 18 min.

Těsto (peče se)	navážka: 100,00 g	po pečení: 84,00 g	∑228,70
Pšeničná mouka hladká světlá			100,000 %
Gusto Grande!			30,000 %
Olivy, nakrájené (černé/zelené)			10,000 %
Olej jedlý			4,000 %
Sůl jedlá			2,200 %
Droždí pekařské			2,500 %
Voda pitná			80,000 %

Poznámka
Vymísíme volnější těsto, které dáme zrát do vymazané nádoby. Rozdělíme, vytvarujeme do tvaru tenkých dlouhých ciabatt a dáme kynout. Pečeme v páře.

Výživové údaje ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota:	1 108,7 kJ
Energetická hodnota:	265,4 kcal
Tuky:	3,5 g
z toho nasyc.mastné kyseliny:	0,5 g
Sacharidy:	47,0 g
z toho cukry:	2,9 g
Vláknina:	2,6 g
Bílkoviny:	9,2 g
Sůl:	2,0 g

Vypočtené výživové údaje platí pouze při dodržení uvedené receptury a výrobního postupu.