Recipe

Ciabatta



Ingredients

Dough	g
Flour	1000
O-tentic Puratos	40
Salt	20
Water	800
Olive Oil	50

طحين	١٠٠٠
أوتينتك بوراتوس	٤٠
ملح	٢٠
ماء	٨٠٠
زيت زيتون	٥٠

Working Method

1. Mix for 4 minutes at slow speed then 9 minutes at fast speed
2. Dough Temperature °27C
3. First Rest the dough for 1 hour, then place it in the fridge overnight.
4.Remove from fridge and rest for 1 hour. Then cut and bake.
5. Bake at 230 ° C for 23 minutes with steam.

اخلط المكونات لمدة ٤ دقائق على سرعة بطيئة، ثم ٩ دقائق على سرعة عالية
يجب أن تكون درجة حرارة العجين ٢٧°م
اترك العجين يرتاح لمدة ساعة، ثم ضعه في الثلاجة طوال الليل
أخرج العجين من الثلاجة واتركه يرتاح لمدة ساعة، ثم