



## CIABATTA NUCLEO 10

Preparato concentrato ideale per realizzare, nel pieno rispetto della tradizione, le classiche ciabatte italiane, un tipo di pane dall'aspetto rustico e con un gusto ed un profumo unici.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080096

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

farina tipo 0 \_\_\_\_\_ kg 10

CIABATTA NUCLEO \_\_\_\_\_ kg 1

acqua \_\_\_\_\_ kg 7-7.5

lievito \_\_\_\_\_ g 150

Temperatura della pasta 24°C

Tempo di impasto: 4 minuti a velocità lenta

10-12 minuti a velocità veloce

Riposo impasto in contenitore plastico

unto con olio d'oliva: 50-60 minuti

Spezzatura su tavolo infarinato: pezzi da 300-400 g

Lievitazione: 45-60 minuti

Capovolgere le forme di pasta, allungarle leggermente

e schiacciarle con le punte delle dita

Cottura: 28-30 minuti con vapore a 220-230°C

Informazione più dettagliate sulle modalità d'impiego si trovano su ogni confezione e sul depliant illustrativo.

### DENOMINAZIONE TECNICA

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



semilavorato per la produzione di pane.