

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Ciabatta Rustica

Modo de empleo

Ciabatta Rustica	g.1000
Agua	g. 700/800
Levadura fresca	g. 30
Salas	g. 20

Amasar todos los ingredientes, añadiendo agua poco a poco hasta que la masa esté elástica y bien hidratada (temperatura 26 °C).

Dejar reposar unos 60 minutos en un recipiente.

Cortar las zapatillas o zuecos con el peso y la forma deseados.

Colocar en una bandeja de horno bien enharinada y dejar levar unos 15 minutos.

Dar la vuelta a las masas y hornear a 230 °C con un ligero vapor inicial durante 45 minutos, abriendo las válvulas los últimos 15 minutos.