

SPECIFIKATIE:**CIABATTA 100**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH Co. KG**

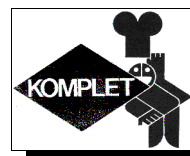
04

Lampertskaul 10

L-9952 Drinklauge

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024



Art.-Nr.

12774.02

Bijkomend Art.-Nr.:

Verpakking-Stockering

Verpakkingsaard	papieren zak
Inhoud-gewicht	25 kg 30 x 25 kg
Houdbaarheid	12 maanden
Stockering	op een koele en droge plaats

Produktomschrijving

Uitzicht-vorm-kleur	lichtgrijs poedervormig product
smaak-reuk:	naar bloem, zout

Natuurkundige en scheikundige specificatie

Basisanalyse	Mix
Vet	1,3 % waarv. verzadigde vetten: 0,3 %
Eiwit	11,5 %
Koolhydraaten	65,1 % waarvan suiker: 1,6 %
Asgehalte	
Vochtigheid	
Andere	Ballaststoffen: 5,4 % zout: 1,72 %
Voedings-waarde	333 kcal / 100 g 1396 kJ / 100 g
Opmerkingen	waarden berekend

bacteriologische specificatie

Salmonella / 25g	/
Staphylococcen / 1g	/
Fecale coliformen / 1g	/
Totaal coliformen / 1g	/
Aerophile kiemen / 1g	/
Gist / 1g	/
Schimmels / 1g	/
Opmerkingen	/

De voedingswaarden dienen alleen ter informatie. Schommelingen zijn mogelijk daar het over natuurlijke producten gaat.

Samenstelling

TARWEBLOEM, ROGGEbloem, zout, TARWEGLUTEN, ZOETE LUPINEbloem, GERSTMOUTbloem, plantaardige vezels, stabilisator(en): E 466; TARWEMOUTbloem, emulgator(en): E 472 e; GERSTMOUTEXTRACT, meelverbeteraar(s): E 300, enzymen

kan sporen bevatten van: eieren, melk, soja

Deze gegevens maken geen deel uit van een wijzigingsdienst. De actuele ingrediëntenlijst alsook de mogelijke allergieën-kruiscontaminaties staan vermeld op het etiket op de onder- of achterzijde van de verpakking

Datum

05.11.2014

Alle gegevens zijn alleen maar geldig voor deze dag en kunnen zich veranderen door de ons ter beschikking gestelde grondstoffen

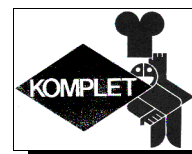
SPECIFIKATIE:**CIABATTA 100**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH Co. KG****04**

Lampertskaul 10

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024

**Technologische eigenschappen en werkwijze:****Recept:**

KOMPLET Ciabatta	10,000 kg
Gist	0,240 kg
Water	6,5 - 7,0 L

Bereiding:

Kneedtijd: (spiraal): 3 min. in eerste versnelling, 12-15 min. in tweede

Deegtemperatuur: niet meer dan 25°C

Deegrust: 120-180 minuten

Rijstijd: 40-50 minuten

Het deeg in een geolieerde kuip laten rusten (ca. 3 uur). Dan op een goed bebloemde werktafel geven. De bovenkant van het deeg goed met bloem bestrooien en het deeg op een grote oppervlakte uitspreiden tot ca. 1 cm dik. Het deeg met een mes of met een afsteker in de gewenste grootte verdelen (kleine deegstukken 80-150 g, grote deegstukken 300-600 g). De goed bebloemde delen op vloer afzetten of op bakplaten leggen en laten rijzen. Naar ca. 45 minuten met matig stoom inovenen bij ca. 220°C (20° onder broodjestemperatuur) bakken.

Baktijd: klein: 22-25 minuten

groot: 40 minuten

5 minuten voor einde van de baktijd de sleutel openen.

Alle gegevens zijn alleen maar geldig voor deze dag en kunnen zich veranderen door de ons ter beschikking gestelde grondstoffen