CIABATTA

GÁBOR A HÁZIPÉK

Az előtészta összetétele:

- **Pizzaliszt Tipo 00 Nápolyi pizzákhoz KRBL100: 240g**
- **Csaphideg víz: 135ml**
- **Friss élesztő: 2g, vagy szárított: 0,56g**

A liszt kiváthető egyéb Tipo00 pizzaliszttel, vagy végső alternatívaként BL55 finomliszttel!

A főtészta összetétele:

- **Érett előtészta: teljes mennyiség**
- **Pizzaliszt Tipo 00 Nápolyi pizzákhoz KRBL100: 360g**
- **Friss élesztő: 6g, vagy szárított: 1,68g**
- **Cukor: 6g**
- **Só: 14g**
- **Olívaolaj: 10g**
- **Csaphideg víz az 1. fázisban: 215ml**
- **Csaphideg víz a 3. fázisban: 40ml**

A liszt kiváthető egyéb Tipo00 pizzaliszttel, vagy végső alternatívaként BL55 finomliszttel!

Az elkészítés menete:

1. Előtészta dagasztása
2. Előtészta érése: 10-13 óra
3. A dagasztás első fázisa az érett előtészta, a pizzaliszt, az élesztő, a cukor és a 215ml víz hozzáadásával. A dagasztás módja lassú fokozatú dagasztás, ideje 10 perc
4. A dagasztás második fázisa az olívaolaj hozzáadásával. A dagasztás módja lassú fokozatú dagasztás, ideje 5 perc

5. A dagasztás harmadik fázisa a só és a 40ml víz hozzáadásával. A dagasztás módja kezdetben lassú, majd gyors fokozatú dagasztás, az időtartam 5-5 perc
6. Szobahőmérsékletű tésztaérés: 60 perc
7. Tészta hajtogatása
8. Hideg pihentetés hűtőszekrényben: 60 perc
8. Tészta ismételt hajtogatása
9. Szobahőmérsékletű tésztaérés: 45 perc
10. A kenyér megformázása a videóban bemutatott módon, majd sütőpapírra helyezés
* Zsemle készítés esetén a tésztát húzó mozdulatokkal terítsük szét egy négyszögletes formában anélkül, hogy egy picit is kinyomkodnánk a megtermelt gázokat, valamint arra ügyelve, hogy ne lapítsuk el túlzottan a tésztát. Ezt követően vágjunk ki a tésztából tetszőlegesen 8-10db négyszögletes zsemlét pizzavágó segítségével. A zsemléket helyezzük sütőpapírral bélelt sütőlemezre (2 lemez)
11. Kelesztés: 15-30 perc
12. Ciabatta kenyér sütés: 250C°-ra előmelegített, légkeveréses módba állított sütőbe, fedeles sütőtálba kell behelyezni a kenyeret, majd az adott hőfokon 10 percig sütni. Utána 220C°-on kell további 25 percig sütni, majd a kenyeret ki kell emelni a sütőtálból és 190C°-os környezetben a sütő rácsán sütni készre kb. további 20 perc alatt. A sütés teljes ideje megközelítőleg 55 perc. A sütés további alternatíváiról (sütés alsó-felső módban, sütés sütőtál nélkül) az információkat szóban taglalja a videó utolsó 5 perce!
* Sütés Ciabatta zsemlék esetén: 250C°-ra előmelegített, gőzzel telített légterű sütőbe kell behelyezni a zsemlékkel teli sütőlemezt és 3 percig ezen a magas hőfokon sütni, majd a 3 perc elteltével 215C°-ra csökkentve a hőmérsékletet további 10 percig sütni a gőzös légtérben. A kezdeti 13 perc eltelte után a gőzképzés megszüntetendő, a hőmérséklet 200C°-ra tovabb csökkentendő és így kell a zsemléket készre sütni további 6-9 perc alatt. A teljes sütési idő kb. 19 és 22 perc közé esik. A sütési mód mindvégig légkeveréses mód. A zsemlék alsó-felső sütési módban is elkészíthetők a kezdeti 250 fokot 6 percig tartva, majd a sütés többi szakaszában a légkeveréses módhoz képest 15 fokot emelve. A sütési idő így a légkeveréses sütésével nagyjából azonos lesz.

VIDEÓ ITT!

PRÉMIUM LISZTEK MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ

A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családellátó Pizzaliszt Tipo 00 Nápolyi pizzákhoz KRBL100 termékének a használatát!