



mel-compagniet

PurPur Ciabatta



Recept

5,000 kg.	PurPur
5,000 kg.	Super Extra hvedemel
0,250 kg.	Gær
8,000 kg.	Vand (ca.)
0,120 kg.	Salt
0,150 kg.	2 % bagehjælpemiddel evt. BM Ice
0,200 kg.	Olivenolie

18,720 kg. Dej

Fremgangsmåde

Æltetid: 5 min. 1. gear
10 min. 2. gear

Dejtemp.: 23 – 24 °C

Hviletid: 1 – 2 timer

Ingredienserne æltes grundigt til en meget blød dej. Lægges i et olieret firkantet kar og tildækkes.

Efter liggetiden, vendes dejen ud på et rugmelsdrysset bord og formes som sædvanligt.

Efter ca. 30 – 45 minutters rasketid, bages brødene sprøde

Vægt 70 – 300 g.

Indsætningstemp. 240 - 250° C

Bagetid 20 – 45 minutter



mel-compagniet

PurPur Ciabatta Kalkulation

Varenr.	Varebetegnelse	Opskrift i gr.	Kg. Pris	Råvarepris
99999	Vand	8000	0,06	0,48
20015	Purpur	5000	25,44	127,19
10055	MELCO Super extra hvedemel (66)	5000	2,79	13,95
205	Zymarom friskgær 10x1 kg.	250	7,99	2,00
1150	Fint salt med jod (40)	120	2,07	0,25
20635	Frigo malt II	150	31,74	4,76
1123	Olivenolie Sansa 2x5 ltr	200	35,88	7,18
2060	BM-ICE (Ice powder)	150	25,71	3,86
	Vægt ialt	18870	Pris ialt	159,66
	Pris pr. kg. dej			8,46
	Dejvægt pr. stk	300	Pris pr. stk.	2,54
	Antal stk af dejen	63		
	Salgspris incl. Moms			16,00
	Salgspris excl. Moms			12,80
	Bruttoavance excl. moms			10,26
	Fortjeneste excl. moms af salgsprisen			80,2%