

# PUR PUR CIABATTA

HVEDE



mel-compagniet



## 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.	Frigomalt II
0,200 kg.	Olivenolie

**18,720 kg. Dej**

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

Dejtemp.: 23 – 24 °C

Hviletid: 1 – 2 timer

## Fremgangsmåde

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

Efter liggetiden, vendes dejen ud på et rugmeldrysset 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

Råvarerpris: 1.1.2016

Pris pr. 70 g. 0,54 kr.  
Pris pr. 300 g. 2,32 kr.

Pris pr. 1,000 kg. dej 7,74 kr.