



**KOMPLET MANTLER**  
GmbH & Co KG  
A - 3573 Rosenberg 12  
Tel: 02982/2901-0 Fax: 02982/2901-31  
E-Mail: office@mantler-komplet.at



## Rezeptinformation

---

# CIABATTA 25 %

ZUR WEITERVERARBEITUNG (2851)

### Grundrezeptur:

Weizenmehl 700	10,000 kg
Ciabatta 25%	2,500 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser	9,000 lt
Öl	0,500 lt



### Verarbeitung:

Knetzeit: 3 + 15 Minuten (Spirale)

Öl erst 2 Minuten vor Knetzeitende zugeben.  
Der Teig muss sich vom Kesselrand lösen.

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhe: ca. 3 Stunden

Teig in eine geölte Wanne geben, danach wie üblich Ciabatta aufarbeiten.

Backtemperatur: 250 °C fallend

Backzeit: ca. 25 Minuten, die letzten 5 Minuten mit geöffnetem Zug

Bei Verarbeitung über Großanlagen ist die Wasserzugabe je nach Maschineneinsatz zu verändern.