

di-ggo®

Prijedlog za serviranje



- ✓ Šupljikava struktura
- ✓ Hrskava kora
- ✓ Aromatičan okus i miris



MJEŠAVINA ZA KRUH – MEDITERAN

SMJESA ZA CIABATTU

Mješavina za
talijansku šlapicu



SMJESA ZA CIABATTU MJEŠAVINA ZA TALIJANSKU ŠLAPICU

SMJESA ZA CIABATTU je mješavina prirodnoga kiselog pšeničnog tijesta u prahu, soli i ostalih sastojaka za jednostavnu i brzu izradu aromatičnih šlapica.

DOZIRANJE: 10 % SMJESA ZA CIABATTU + 100 % brašno

UPUTA ZA UPOTREBU

U zamjes dodati sve sastojke prema recepturi i pratiti postupak izrade.
Nije potrebno dodavati sol.

SASTOJCI

Brašno **pšenično**, jodirana sol, kiselo tijesto u prahu (**pšenica**), enzimi i tvar za tretiranje brašna askorbinska kiselina.

Može sadržavati tragove **soje, jaja, mlijeka, sezama i orašastog voća.**

UVJETI ČUVANJA

Čuvati u izvornoj ambalaži na suhom i hladnom mjestu (najviše 25 °C).

Najbolje upotrijebiti do kraja / Broj serije: otisnuti na vreći.

Zemlja podrijetla / Zemlja porijekla: Hrvatska

Uvoznici:

BIH: MCI d.o.o.

Varaždinska 5, 88220 Široki Brijeg
tel/fax: + 387 (0)39 705 511 / 705 611
e-mail: info@mci.ba; www.mci.ba

MNE: VELESTOVO INN d.o.o.

Sveti Stasije bb, 85330 Kotor
tel/fax: + 382 (0)32 303 524
e-mail: velestovoinn@t-com.me; www.velestovoinn.me



SMJESA ZA CIABATTU

SASTOJCI

Brašno T-550	100 %
SMJESA ZA CIABATTU	10 %
Pekarski svježi di-go kvasac	3 %
Maslinovo ulje	2-3 %
Voda	≈ 70 - 72 %

POSTUPAK IZRADE

- **Miješanje:** 3 min + 8 min u spiralnoj mješalici (temperatura tijesta 28 °C)
- **Fermentacija:** oko 90 min na sobnoj temperaturi
- **Oblikovanje:** tijesto staviti na pobrašnjeni stol, lagano razvući u sloj debljine oko 3 cm, pobrašniti po površini, razrezati na približno 200 g odvage tijesta i ostaviti dizati na stolu ili prebaciti na plehove ili aparate
- **Završna fermentacija:** 20 – 30 min (prije stavljanja u peć, tjestene komade preokrenuti i lagano razvući na željenu dužinu)
- **Pečenje:** ≈ 20 min pri 260 °C



Proizvođač: Kvasac d.o.o.

Prudnička 98, 10291 Prigorje Brdovečko
tel/fax: +385 (0)1 3349 900 / 3397 669
e-mail: kvasac@kvasac.hr; www.kvasac.hr

Neto količina

10 kg