

## Ciabatta

Bila mampu membuat Ciabatta yang benar, kemampuan ini akan pantas diberi medali emas. Jenis roti ini adalah satu roti yang mudah dibuat hingga dengan cepat dikenal diseluruh dunia. Roti ini adalah jenis roti sangat berseni dengan aplikasi tanpa batas dan cocok untuk roti sandwich.

Resep	gram	%
Tepung protein tinggi	5000	100
<b>Fermipan<sup>®</sup> red</b>	50	1
<b>Unipan plus</b>	25	0.5
Garam	100	2
Minyak zaitun	250	5
Air ±	3600	72

<b>Proses:</b>	<b>Stright dough (dengan pengembangan awal 60-120 menit)</b>
Pengadukan:	Aduk <b>fermipan<sup>®</sup> red</b> dengan terigu dan bahan kering lainnya beberapa saat, tambahkan bahan lainnya aduk hingga agak lembek dan halus. Mulai pengadukan dengan air 60%, Tambahkan sisa air perlahan dipengadukan lanjutan.
Temperatur adonan:	24-25° C
Pengembangan pertama:	Simpan adonan selama 60 – 120 menit di loyang yang diolesi minyak
Pembentukan:	Letakkan adonan di atas tepung yang banyak. Potong adonan dengan sudut yang benar sesuai berat yang diinginkan tanpa ditipiskan atau ditekan. Letakkan adonan diatas loyang.
Pengembangan akhir:	Kurang lebih 30 menit.
Lama pembakaran:	20-25 menit tergantung berat adonan, gunakan uap.
Temperatur pembakaran:	220-240° C

Yang harus diperhatikan :

- Buat variasi dengan sedikit kacang walnut, tomat kering, atau jaitun hitam dengan adonan secukupnya, tambahkan variasi tersebut bila adonan sudah selesai pengadukan. Lalu aduk perlahan hingga rata.
- Gunakan selalu tepung protein tinggi.
- Fermentasikan adonan agak lama guna menghasilkan aroma yang sempurna dan mudah di gigit.
- Kurangi penggunaan **fermipan**<sup>®</sup> jika akan melakukan fermentasi yang lama.