

## 치아바타 (개당 230g)

재료	6개	8개	10개	12개	15개	20개
백밀(100%)	468	624	780	936	1,170	1,560
소금(2%)	10	13	16	20	24	32
설탕(6%)	28	38	47	56	71	94
이스트(0.5%)	2	3	4	5	6	8
오징어먹물(4%)	20	26	32	38	48	64
올리브유(15%)	70	94	117	140	176	234
롤치즈(33%)	155	206	258	310	387	516
발효종(플리시75%)	351	468	585	702	878	1,170
정제수(65%)	304	406	507	609	760	1,014
합계	1,408	1,878	2,346	2,816	3,520	4,692

## 치아바타

- 반죽  
전 재료 믹싱
- 전날 반죽 후 하루 동안 발효
- 30분마다 3회 폴딩
- 분할 및 성형  
230g 분할
- 발효  
발효실에서 40분 발효
- 굽기  
200℃ / 190℃에서 10분 1차 굽기  
190℃ / 180℃에서 8분 2차 굽기