

Name : Hard Lean Dough	Date : 23/04/2018
French Bread & Ciabata	
Portion :	Total cost:
Size :	Cost/ pax :
Special Quest :	



Ingredient	Quantity	Unit	Preparation
Bread flour	1500	g	
Water	960	g	
Salt	30	g	
Sugar	24	g	
Shortening	24	g	
Yeast, instant	14	g	

Method of cooking:

1. Buat dough dengan intensive mix
2. Fermentasi selama 20-30 menit
3. Bentuk adonan, proofing selama 1 jam
4. Panggang dengan suhu 230oC selama ± 20 menit
5. Semprot adonan yang dipanggang dengan air, agar didapat permukaan yang keras

Name : Filling Butter Garlic	Date : 23/04/2018
Portion :	Total cost:
Size :	Cost/ pax :
Special Quest :	

Ingredient	Quantity	Unit	Preparation
Butter	250	g	
Margarine	125	g	
Oregano	6,5	g	
Garlic	65	g	Chopped

Method of cooking:

1. Campur semua bahan didalam mixing bowl, dengan menggunakan spatula