



CIABATTA

🏠 Intermediate level

PROCÉDURE

farine	10 000g
YORK HP	100g
<u>MALTEX EVO</u>	50g
levure fraîche	200g
sel	200g
eau	7000-7500g

Farine de blé g 10 000 YORK HP g 100 MALTEX g 50
Levure g 200 Sel g 200 Eau g 7000-7500 Temps de
pétrissage : environ 15 minutes (pétrin en spirale)
Température de la pâte : 24-25°C Repos : 60 minutes à
température ambiante (20-22°C) Poids : 250-300 g par
pièce Levage : 45-50 minutes à 22-24°C Cuisson : 220-
230°C selon la taille des pièces PÉTRISSAGE : l'eau doit
être ajoutée progressivement ; poursuivre le
pétrissage jusqu'à obtenir une consistance lisse et
parfaitement uniforme. REPOS : laisser reposer à
température ambiante (20-22°C) pendant 60 minutes.
DIVISION ET FAÇONNAGE : diviser en morceaux de
250 à 300 g, rouler en boules et placer sur des
planches bien farinées. LEVAGE : laisser monter à
température ambiante (22-24°C) pendant 45-50
minutes. CUISSON : retournez les ciabattas et placez-
les sur des plaques de cuisson, en les étalant
légèrement du bout des doigts. Cuire à 220-230°C
avec de l'humidité, le temps dépend de la taille des
pièces. Ouvrez la vanne 5 minutes avant la fin de la
cuisson.