



# CIABATTE

🏠 Livello intermedio

PANE TRADIZIONALE

## PRIMO IMPASTO

BAGUETTE D'OR  
acqua  
sale fino  
lievito compresso

7.000g  
5.000g  
140g  
250g

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata. Lasciare lievitare a temperatura ambiente (22-24°C) per 40-50 minuti.

## SECONDO IMPASTO

BAGUETTE D'OR  
acqua  
Estratto di malto  
sale fino

3.000g  
2.000g  
100g  
70g

Aggiungere tutti gli ingredienti al primo impasto, tranne l'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese.  
Far girare per 15 minuti circa (impastatrice a spirale), comunque protrarre l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia e perfettamente omogenea.  
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-27°C.  
Lasciare riposare per 5 minuti a temperatura ambiente (20-22°C).  
Suddividere in pezzi da 240g, arrotolarli e depositarli su assi ben infarinate.  
Lasciare lievitare a temperatura ambiente (22-24°C) per 25-30 minuti.  
Stirare con le mani i pezzi di pasta dando loro la caratteristica forma molto schiacciata e fare lievitare nuovamente su assi ben infarinate per 50-60 minuti a temperatura ambiente (22-24°C).  
N.B. Nel corso di quest'ultima lievitazione occorre proteggere la pasta dall'essiccazione con fogli di plastica.

## COMPOSIZIONE FINALE

Capovolgere le ciabatte e depositarle su teglie o telai schiacciandole leggermente con la punta delle dita.

Cuocere a 230-240°C per 25-30 minuti con umidità.

Aprire la valvola 5 minuti prima della fine della cottura.



Extraordinary  
made simple.