



CIABATTE

chef Livello intermedio

PANE TRADIZIONALE

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

BAGUETTE D'OR

acqua

sale fino

lievito compresso

PREPARAZIONE

7.000g Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

5.000g Lasciare lievitare a temperatura ambiente (22-24°C) per 40-50 minuti.

140g

250g

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

BAGUETTE D'OR

acqua

Estratto di malto

sale fino

PREPARAZIONE

3.000g Aggiungere tutti gli ingredienti al primo impasto, tranne l'acqua che dovrà

2.000g essere aggiunta in più riprese.

100g Far girare per 15 minuti circa (impastatrice a spirale), comunque protrarre
70g 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.