

CIABATTE

Livello intermedio

PANE TRADIZIONALE

PRIMO IMPASTO

BAGUETTE D'OR	7.000g
acqua	5.000g
sale fino	140g
lievito compresso	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	3.000g
acqua	2.000g
Estratto di malto	100g
sale fino	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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.