



# CIABATTE (NATUR ACTIV)

👤 Livello intermedio

PANE A LIEVITAZIONE NATURALE DALLA GRANDE ALVEOLATURA E DALLA CROSTA BRUNA E CROCCANTE

## PRIMO IMPASTO (BIGA)

### INGREDIENTI

farina - (280-300W)

acqua

NATUR ACTIV

### PREPARAZIONE

5.000g Mettere farina e NATUR ACTIV con 2/3 dell' acqua in impastatrice (meglio a BRACCIA TUFFANTI o SPIRALE) ed impastare per qualche minuto.

2.500g  
300g Inserire la rimanente acqua in 2-3 riprese facendo attenzione che venga completamente assorbita.

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica; tempo d'impasto circa 10 min per impastatrici a spirale, quelle a braccia tuffanti richiedono tempi di impasto maggiori.

Porre l'impasto in lievitazione per 12-13 ore a 24-26°C, in alternativa 14-16 ore a 20-22°C; l'impasto dovrà quadruplica il suo volume iniziale.

## SECONDO IMPASTO

---

### INGREDIENTI

primo impasto  
farina - /240-250W)  
acqua  
[CIABATTA NUCLEO](#)  
[MALTEX EVO](#)

### PREPARAZIONE

7.800g Mettere in impastatrice, il primo impasto con CIABATTA NUCLEO,  
5.000g MALTEX, farina e meta' dell' acqua ed impastare.  
5.400-5.500g Aggiungere la rimanente acqua in 2-3 riprese, fino a completo assorbimento.  
1.000g Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e elastico; tempo  
50g d'impasto circa 10 minuti con impastatrice a spirale (temperatura finale 24-26°C).  
Lasciare riposare la pasta in lievitatore per 60-70 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80% (PUNTATURA).

## Composizione finale

---

Riprendere l'impasto e rovesciarlo delicatamente sul piano di lavoro ben infarinato, infarinare bene anche la parte superiore dell'impasto.  
Procedere con la pezzatura delle ciabatte dividendo l'impasto in pezzi del peso desiderato (g 250) e trasferirli su un piano ben infarinato con la parte del taglio rivolta verso l'alto.  
Con le dita, schiacciare leggermente le ciabattine appena formate e far lievitare, coperte da un panno, per almeno 90 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.  
Quando le ciabatte saranno raddoppiate di volume, trasferirle delicatamente in una teglia.  
Infornare ad una temperatura di circa 220-240°C e vaporizzare il forno.  
Cuocere per circa 20-25 minuti, a seconda della pezzatura delle ciabatte.