



CIABATTE (YORK)

🏠 Livello intermedio

PANE TRADIZIONALE

IMPASTO

farina - per pane	10.000g
YORK HP	100g
<u>MALTEX EVO</u>	50g
lievito compresso	200g
sale fino	200g
acqua	7.000-7.500g

Impastare tutti gli ingredienti, 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 24-25°C.
Lasciar puntare per 60 minuti a temperatura ambiente (20-22°C).
Suddividere in pezzi da 250g, arrotolarli e depositarli su assi ben infarinate.
Lasciare lievitare a temperatura ambiente (22-24°C) per 45-50 minuti.

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.