



CIABATTE (YORK)

🏠 Livello intermedio

PANE TRADIZIONALE

IMPASTO

INGREDIENTI

farina - per pane
YORK HP
[MALTEX EVO](#)
lievito compresso
sale fino
acqua

PREPARAZIONE

10.000g Impastare tutti gli ingredienti, tranne l'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese.
100g
50g Far girare per 15 minuti circa (impastatrice a spirale), comunque protrarre l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia e perfettamente omogenea.
200g Controllare che la temperatura della pasta sia 24-25°C.
200g Lasciar puntare per 60 minuti a temperatura ambiente (20-22°C).
7.000-7.500g 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.