

CIABATTE (YORK)

Livello intermedio

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

00g più riprese

50g Far girare per 15 minuti circa (impastatrice a spirale), comunque protrarre 200g l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia e perfettamente omogenea.

200g Controllare che la temperatura della pasta sia 24-25°C.

7.000-7.500g

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.