



# CIABATTE

## PANE TRADIZIONALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PRIMO IMPASTO

#### INGREDIENTI

BAGUETTE D'OR	g 7.000
ACQUA	g 5.000
SALE FINO	g 140
LIEVITO COMPRESSO	g 250

#### PREPARAZIONE

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.  
Lasciare lievitare a temperatura ambiente (22-24°C) per 40-50 minuti.

### SECONDO IMPASTO

#### INGREDIENTI

BAGUETTE D'OR	g 3.000
ACQUA	g 2.000
ESTRATTO DI MALTO	g 100
SALE FINO	g 70

#### PREPARAZIONE

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.