

## CIABATTE (YORK)

## PANE TRADIZIONALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## **IMPASTO**

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

