

Le
Saisonnier
Italie



Ciabatta

EUR  2016

ASSORTIMENT





Ciabatta



Recette

Mélangez et pétrissez les ingrédients en une pâte très souple et homogène de +/- 24 °C.

Donnez un pointage de 90 minutes.

Étalez la pâte sur un plan de travail généreusement fariné.
Découpez à la dimension désirée.

Déposez sur tapis d'enfournement et laissez lever environ 45 minutes.

Faites cuire 16-18 minutes dans un four chaud avec de la vapeur à +/- 230 °C.



Ingrédients

- 1 kg de farine Fleuriane
- 770 ml d'eau
- 15 g de levure
- 22 g de sel
- 30 ml d'huile d'olive