



Ciabatta - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

pane - schiacciata - focaccia

(da Coquinaria)

Ingredienti:

500 g farina per pane (12-13% proteine) lo ho utilizzato 70% 00 e 30% manitoba

450g acqua sui 30 gradi C.

7g lievito disidratato

15g sale

Esecuzione:

Mettere tutto nella ciotola del mixer (serve assolutamente un mixer). Accendere piano fino a quando non si e' rappresa un po' la pasta, e poi alzare a mezza velocità .

L'impasto avrà questa consistenza...penserete di aver fatto un macello enorme, sembrerà quasi liquido.

Lasciate andare per circa 10-15 minuti a mezza velocità , fino a quando l'impasto non abbia preso parecchia forza, e diventi una palla che ricopre il mixer.

Lasciate che triplichi di volume...circa 2-3 ore...sembrerà una pasticcata.

Rovesciate la vostra pasticcata e formare 4 pezzi uguale (usate parecchia farina!!, si attacca a tutto)

Lasciate un 45 minuti mentre accendete il forno al massimo...

Gentilmente tirate su i pezzi e lasciateli allungarsi sotto il loro peso...e metteteli su della carta da forno ...

Infernare, al massimo, per 10-12 minuti, abbassare il forno a 220 gradi, e lasciare ancora 10-15 minuti...quando e' bello di colore dovrebbe essere pronto..temperatura interna 96 gradi.