



Ciabatta 2 - [Visualizza sul sito](#)
di shila

(sorelle Simili)

Impasto biga
500gr di farina 00
250 gr di acqua
3 gr di lievito di birra

Fare la fontana e impastare tutti gli ingredienti finchè non saranno ben ammalgamati. Fare una palla, metterla in una ciotola unta d'olio, coprire e fare lievitare 18-20 ore.

Impasto finale
25 gr di farina
80 gr di acqua
5 gr di malto d'orzo (io non l'ho messo)
12 gr di sale

Pizzicare la pasta nella ciotola sollevandone i 4 lembi scoprendone così le trame, versare lentamente l'acqua aggiungere il malto e scioglierlo con le dita, poi il sale, strizzandola fra le dita spezzare la pasta e incominciare a battere.

Quando l'acqua sarà assorbita unire la farina continuando a battere finchè l'impasto non risulta liscio ed omogeneo. Mettere in una ciotola unta d'olio e far riposare 30 minuti

Rovesciare l'impasto sulla spianatoia molto infarinata.

Coprire con altra farina e con una spatola dividere l'impasto a metà dando una forma allungata. Non usare le mani ma solo la spatola.

Coprire con altra farina e lasciare lievitare per 50-60 minuti

Prendere la ciabatta dalle estremità capovolgendola su una teglia rovente e infornare a 220° per 10m poi a 180-190 per 20-25 minuti.

