



CIABATTE (YORK)

PANE TRADIZIONALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

| | |
|-------------------|---------------|
| FARINA - PER PANE | g 10.000 |
| YORK HP | g 100 |
| MALTEX EVO | g 50 |
| LIEVITO COMPRESSO | g 200 |
| SALE FINO | g 200 |
| ACQUA | g 7.000-7.500 |

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, 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 24-25°C.

Lasciar puntare per 60 minuti a temperatura ambiente (20-22°C).

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.