

Ciabatta

Tempo de preparo

 240 minutos

Rendimento

 8 pães de 200gr cada

Sobre a Receita

A Ciabatta é um pão italiano clássico, conhecido por sua crosta crocante e miolo aerado. Feita com fermento natural e azeite de oliva, esta ciabatta tem um sabor rico

Ingredientes

Farinha de Trigo SUPREMA Fermentação Natural (100%) - 1,000 kg

Sal (2%) - 0,020 kg

Fermento Natural – Levain (20%) - 0,200 kg

Fermento biológico Seco (0,1%) - 0,001 kg

Água 1 (65%) - 0,650 kg

Água 2 (15%) - 0,150 kg

Azeite (5%) - 0,050 kg

Modo de Preparo

Sem categoria

- 1 Autólise: na masseira colocar a farinha de trigo SUPREMA Fermentação Natural, e 65% da água 1 (650g), misturar na velocidade lenta, e reservar por no mínimo 30 minutos, em refrigeração
- 2 Na masseira, após esse tempo, adicionar a autólise, o sal e o fermento biológico. Bater por 1 minuto na velocidade 1
- 3 Adicionar o fermento natural e deixar bater por 5 minutos na velocidade 1
- 4 Passar para a velocidade 2 e deixar bater até desenvolver o véu, adicionar o azeite em fio, aos poucos, aproximadamente 5 minutos
- 5 E por fim, ir adicionando a água restante aos poucos
- 6 Colocar a massa dentro de uma caixa e deixar refrigerado. Dar 1 dobra a cada 30 minutos, totalizando 2 dobras
- 7 Deixar a caixa tampada, dentro de um refrigerador de um dia para o outro (aproximadamente 18 horas á 8°C)
- 8 Após esse tempo, virar a massa em uma superfície enfarinhada e porcionar em retângulos de aproximadamente 250g
- 9 Deixar acomodados em um couche, por aproximadamente 30 min em temperatura ambiente (25°C)
- 10 Com cuidado, transferir para uma esteira e colocar diretamente no lastro
- 11 Assar no forno de lastro a 250°C teto e 220°C lastro por aproximadamente 25 minutos. Não é necessário a injeção de vapor