



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

farina - autolievitante



leggo sulla confezione:

versare 500 gr (1/2 pacchetto) di preparato in una terrina, aggiungere 1 cucchiaio di olio evo e 360 ml di acqua tiepida.

Impastare con un mixer per 5 minuti, far riposare per 20 minuti in luogo caldo.

modellare l'impasto a piacere e metterlo in uno stampo per pane, imburrito (io l'ho messo in una pirofila di pirex) ricoprire con un pò di farina e lasciar lievitare coperto per 45 minuti.

cuocere nel forno preriscaldato per 25 minuti...si consiglia di inserire nel forno 5 minuti prima della cottura un recipiente con 200 ml di acqua...

nel forno elettrico cuoce a 220°, in quello ventilato a 200°...

terminata la cottura lasciar raffreddare il pane su una griglia...."

Ha la crosta bella croccante e la mollica morbida e profumata... dà appena di segale ed il colore è un pò scurino...

(ideale per la macchina del pane)



eCucinando.it