



Ciabatta 3 - [Visualizza sul sito](#)
di Silvia

da Diz.Enc. Cucina Italiana

"

Caratterizzato dalla consistenza leggera, questo tipo di pane è tra i più richiesti. Ha crosta color nocciola, parzialmente coperta di farina, friabile e croccante, che nasconde una mollica soffice e bianca con occhiature irregolari. È adatto per accompagnare cibi in tavola e, grazie alla sua forma piatta ed allungata, per preparare panini imbottiti."

Ingr.

1 kg. Farina bianca
250 gr. lievito naturale maturo
oppure
40 gr. lievito di birra
600 gr. acqua tiepida.

Procedimento:

Premessa: io ho usato farina 00 e ho ridotto le dosi a metà, usando il lievito di birra.

Preparare la pasta da pane e lasciar lievitare per almeno un'ora.
Successivamente dividerla in porzioni di circa 250 gr. e lasciar lievitare ancora (mezz'ora).
Appoggiare i pezzi ottenuti sulla spianatoia leggermente infarinata e ricavare da ciascuno di essi un filoncino della grandezza desiderata.
Tenendoli appoggiati sulla spianatoia infarinata, appiattirli con leggeri colpi del palmo della mano.
Passarli su un canovaccio da cucina abbondantemente infarinato.
Dopo 15 minuti di riposo rigirare la pasta sulla teglia di cottura, lasciare lievitare per 30 minuti e cuocere le ciabatte in forno.
Nelle mie teglie non ci stavano le ciabatte intere e quindi le ho tagliate a metà.

I tempi e i gradi di cottura non erano indicati, io ho infornato (ventilato) in forno già caldo a 200° per un totale di 25 minuti, girando le teglie dopo i primi 15 minuti di cottura.

