

# Ciabatta aux lardons

## Ingrédients :

Farine de tradition  
française T.65 1 kg  
Sel 22 grs  
Levure 7 grs  
Eau (TB : 55) 0,75 l  
Huile d'olive 100 grs

## Lardons

250 grs au kilo de pâte,  
soit 480 grs au kilo de farine



## Pétrissage

Réaliser une autolyse  
de 30 mn (farine + eau).  
BATTEUR (CONSEILLÉ)  
- 8 mn en 1<sup>re</sup> vitesse ;  
- 5 mn en 2<sup>me</sup> vitesse et mettre en  
3<sup>ème</sup> V. (si besoin) jusqu'à décollement ;  
- Incorporer l'huile d'olive en fin  
de pétrissage en 1<sup>re</sup> vitesse  
jusqu'à absorption du liquide ;  
- Incorporer les lardons ;  
- T° de pâte : 24-25°C.

Pointage 2h30 à 3h avec 2 ou 3  
rabats toutes les 45 mn.

## Façonnage

Mettre la pâte en rectangle sur  
une couche farinée et découper  
des rectangles ou des losanges  
à l'aide d'un coupe pâte, disposer  
sur couche farinée.

Apprêt 15 mn à T° ambiante.

Cuisson Dans un four très chaud  
à 270°C pendant 15 mn (cuisson  
assez blanche du produit).

Prix de vente  
conseillé :  
9€/kg (coeff 6) soit  
2,80€ la pièce de 310 grs  
cuite environ



Suggestion : En plat unique (snacking) ou en  
accompagnement de plats en sauce ou salades.