

Ciabatta au levain liquide

Ingrédients :
Farine de Tradition
française T.65 1 kg
Sel 22 grs
Levure 7 grs
Eau (TB : 55) 0,70 l
Levain liquide 250 grs
Huile d'olive 100 grs



Prix de vente
conseillé :
8€ / kg
(coeff 7)



Pétrissage

Réaliser une autolyse
(farine + eau) de 45 mn.

BATEUR

- 6 mn en 1^{re} vitesse ;
- 6 mn en 2^{me} vitesse puis jusqu'à décollement pour la 3^{me} vitesse ;
- Incorporer l'huile d'olive en bassinage en fin de pétrissage ;
- Température de pâte en fin de pétrissage : 23-24°C.

Pointage

2h30 à 2 ou 3 rabats toutes les 45 mn.

Pesage - Détaillage :

Étaler sur couche farinée en rectangle pendant 30 mn puis détailler à l'aide d'un grand coupe pâte au poids désiré des rectangles de pâte, mettre au four.

Cuisson

Dans un four très chaud, à 270°C pendant 15 -16 mn. Badigeonner d'huile d'olive le dessus du pain à la sortie du four.

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

Levain liquide