



Ciabatta Saveur

Ingrédients :

Farine de tradition
française T.65 1 kg
Sel 22 grs
Levure 7 grs
Eau (TB : 55) 0,80 l
Huile d'olive 100 grs

Saveurs

65 grs au kilo de pâte,
soit 120 grs au kilo de farine

Pétrissage

Réaliser une autolyse
de 30 mn (farine + eau
+ Saveurs).

BATEUR (CONSEILLÉ)

- 8 mn en 1^{re} vitesse ;
- 5 mn en 2^{me} vitesse et mettre en 3^{eme} V. (si besoin) jusqu'à décollement ;
- Incorporer l'huile d'olive en fin de pétrissage en 1^{re} vitesse jusqu'à absorption du liquide ;
- 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.