



Ciabatta (Pain italien à l'huile d'olive)



■ Pétrissage :

Batteur

1 ^{ère} vitesse	5 mn
2 ^{ème} vitesse	5 mn + 3 mn pour le bassinage
3 ^{ème} vitesse (si nécessaire)	Jusqu'au décollement de la pâte

Une fois la pâte décollée, ajouter 100 grs d'huile d'olive en 1^{ère} vitesse jusqu'au mélange total de l'huile.

> *Température en fin de pétrissage : environ 25°C.*

■ **Pointage en masse** : 2h30 avec deux rabats en bac ou 3 rabats toutes les 30 mn.
Puis poser la pâte sur une toile fleurée à la semoule de blé dur.

■ **Apprêt** : Pousse de 30 mn.

■ **Cuisson** : Détailler au couteau des morceaux de différentes formes et tailles.
Enfourner avec buée, cuisson 15 mn à 250°C (les sortir assez blanc). Il est possible à la sortie du four de badigeonner le pain d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.

> *Prix de vente conseillé : 5,00 l /Kg.*

- Farine de Tradition 1 kg
- Eau (Base 54) 0,68 l*
- Levain liquide 300 grs
- Levure 5 à 6 grs
- Sel 22 grs

(Soit 80% d'hydratation avec le levain).

* Conserver 0,10 l d'eau à bassiner en fin de pétrissage.