

P88 | CIABATTA CON LIEVÌ PANE

INGREDIENTI BIGA

Farina Infibra 0+ W 340	2400 g
Acqua	1200 g
Lievito di birra fresco	24 g

Mettere a lievitare a 18 gradi per 18 ore



INFIBRA 0+ W 340

INGREDIENTI IMPASTO

Farina Infibra Primamacina Noir	600 g
Lievì pane	300 g
Acqua	1275 g
Olio	60 g
Sale	60 g



**INFIBRA
PRIMAMACINA NOIR**



**INFIBRA I LIEVÌ PANE
LIEVITO MADRE CON
GERME DI GRANO TOSTATO**

PROCEDIMENTO

Impastare biga, farina Primamacina Noir, Lievì pane e il 60% dell'acqua da ricetta, ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Alzare la velocità e aggiungere la restante acqua e il sale, in ultimo olio.

Lasciare puntare fino al raddoppio.

Spezzare le ciabatte e lasciare riposare 40 minuti circa a t.a.

Cottura su suolo a 230 gradi per 25 minuti con vapore iniziale.

Abbassare a 200 gradi, aprire la valvola e continuare la cottura per altri 10 minuti.