

# Ciabatta, 300 g avec CIABATTA 100

CIABATTA 100	1.000 g
levure	20 g
eau	650 g
<b>Total</b>	<b>1.670 g</b>

## Mise en œuvre

Pétrissage : 4 min. en 1ère vitesse et 12 à 15 min. en 2ème vitesse . Ajouter l'eau en plusieurs fois.

Repos en masse : 120 à 180 min.

## Fabrication

Laisser reposer la pâte dans une cuve huilée pendant  $\pm$  3 heures. Ensuite déposer la pâte sur la table bien farinée. Recouvrir toute la surface de farine et étaler la pâte sur une grande surface jusqu'à 1 cm d'épaisseur.

Découper la pâte avec un couteau ou une spatule à la grandeur désirée.

Déposer les pâtons bien farinés sur plaque ou sur couche.

Fermentation final: 45 min.

Cuisson: 240°C avec un peu de vapeur

Temps de cuisson: 25 min. pour 350 g

Variante: vous pouvez ajouter à la pâte 5 % de KOMPLET PESTO SNACK ou TOMATO SNACK.



*Notre passion, le savoir-faire!*

