

PAIN CIABATTA

Pour 50
petits pains



Ingrédients

- 2255 g de farine T55
- 1350 g d'eau
- 27 g de levure
- 40 g de sel
- 340 g d'huile d'olive

Préparation

Température de base	54°C
Pétrissage	Mettre tous les ingrédients sauf l'huile d'olive dans la cuve pendant 5 min en Vitesse 2 + 6 min en Vitesse 3 Incorporation de l'huile en Vitesse 2 progressivement puis repasser en vitesse 3 une fois bien incorporée dans la pâte pendant 2 minutes.
Pointage	1 heure avec 1 rabat à 30 min. (1 rabat consiste à dégazer et à rebouler la pâte).
Pesage	Étaler la pâte sur un torchon fariné 40x40cm, face lisse dessous.
Détente	15 min
Façonnage	Découper des rectangles de 8x4cm, les retourner sur la plaque
Apprêt	30 min
Mise au four	
Cuisson	10 min à 250°C

• Pesage



• Façonnage

