

Ciabattina rustica

con INFIBRA 1 / 380.

Ricetta n. 11

ingredienti biga.

farina INFIBRA 1/380	kg 4
acqua	l 1,7 pari al 42,5%
lievito di birra	g 40

tempi generici impasto biga.

spirale	4 minuti in prima velocità
tuffante	6 minuti in prima velocità
forcella	8 minuti in prima velocità
riposo biga	16-18 ore a 17-18°C in clima – biga

preparazione dell'impasto.

acqua	l 1,1 pari al 27,5%
sale	g 80
lievito di birra	g 60-80 in base al periodo e ai tempi di lavoro
malto in polvere	g 30-40 in base alla colorazione che si vuole

[il 70% totale dell'acqua è calcolato sul totale della farina ma, naturalmente, incorporata in due volte, in biga e successivamente nell'impasto finale.]

procedimento.

Unire la pasta di biga con il lievito, il malto e poca acqua, continuare a incorporare acqua in più riprese.

Verso metà impasto unire il sale. Continuare con acqua sino a fine.

[Tempi indicativi di esecuzione (variabili dalla quantità di impasto e dalla tipologia di macchina usata):

spirale: 5 minuti in prima velocità e 10 minuti in seconda velocità

Temperatura finale impasto: 24-26°C in estate, 27-29°C in inverno.]

Terminato l'impasto, mettere in un mastello e lasciar riposare per indicativamente 35-45 minuti.

Capovolgere delicatamente su un tavolo da lavoro ben infarinato, pezzare le ciabattine tagliando dei filoni e posarle ben infarinate sulle assi, preferibilmente con il taglio verso l'alto, coprendo con teli (per evitare la formazione della cd. "pelle").

Se lasciate a temperatura ambiente il tempo indicativo di riposo sarà 60 minuti (variabile a seconda della stagionalità *) o in cella di fermentazione per un tempo indicativo di 35-45 minuti senza coprirle (si consiglia una temperatura di 27-28°C e con il 75-80% di umidità relativa (variabile a seconda della stagione*).

Al termine della lievitazione, girare le forme delicatamente, se si desidera, allungandole leggermente.

Questa ricetta in panificazione è molto versatile e la si può utilizzare con fantasia per realizzare svariati altri prodotti.

cottura.

Utilizzando forno elettrico, a temperatura 225°C con vapore, regolando la camera di cottura con intensità 30 % di piastra, e 40 % di cielo, per un tempo indicativo di 22-24 minuti, naturalmente variabile in base alla pezzatura fatta.

Aprire la valvola di asciugatura 5-6 minuti prima di sfornare il prodotto.

**variabile a seconda della stagionalità - si intende che, in base alle scelte dell'operatore, legate al periodo dell'anno, vengono cambiati i dosaggi di alcuni ingredienti fondamentali come il lievito di birra o la temperatura dell'acqua utilizzata, il tutto per rimanere nei tempi indicativi e nelle temperature consigliate.*

[ricetta di Andrea Pau, mastro panificatore]

