

## CIABATTA

### **Ingredienti**

#### **BIGA:**

10 kg. farina INFIBRA PRIMAMACINA **PANE RUSTICO**

5 l. acqua

100 g. lievito

Riposo 16 ore a 18° C

#### **RINFRESCO:**

1 kg. farina INFIBRA PRIMAMACINA **PANE RUSTICO**

2,7 l. acqua

100 g. malto

330 g. olio extra vergine di oliva

220 g. sale

#### **PROCEDIMENTO:**

Impastare (con impastatrice a spirale) la biga e tutti gli ingredienti tranne il sale e 700 g. di acqua per 5 min. in prima velocità 6 min. in seconda in modo da formare bene la maglia glutinica.

Aggiungere il sale e l'acqua rimanente e terminare l'impasto lavorandolo ancora 1 min. in prima velocità e 5 min. in seconda. La temperatura finale dell'impasto dovrà essere di 28°C.

Lasciare riposare l'impasto per 60 min., formare delle ciabatte del peso di 300 g. e porre a lievitare su assi ben infarinate per altri 60/90 min..

Girare e infornare direttamente in platea a 230°C con vapore per 28/30 min. aprendo le valvole a fine cottura.

#### **OSSERVAZIONI:**

La lunga fermentazione della biga, la poca quantità di lievito e il tipo di farina (con una maggiore quantità di crusca e una maggiore quantità di vitamine e sali minerali) permetterà di ottenere un pane leggero, altamente digeribile e molto gustoso.