CIABATTE (YORK)

PANE TRADIZIONALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA - PER PANE	g 10.000
YORK HP	g 100
MALTEX EVO	g 50
LIEVITO COMPRESSO	g 200
SALE FINO	g 200
ACQUA	g 7.000-7.500

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, tranne l'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese.

Far girare per 15 minuti circa (impastatrice a spirale), comunque protrarre l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia e perfettamente omogenea.

Controllare che la temperatura della pasta sia 24-25°C.

Lasciar puntare per 60 minuti a temperatura ambiente (20-22°C).

Suddividere in pezzi da 250g, arrotolarli e depositarli su assi ben infarinate.

Lasciare lievitare a temperatura ambiente (22-24°C) per 45-50 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Capovolgere le ciabatte e depositarle su teglie o telai schiacciandole leggermente con la punta delle dita.

Cuocere a 230-240°C per 25-30 minuti con umidità.

Aprire la valvola 5 minuti prima della fine della cottura.