



CIABATTE (NATUR ACTIV)

PANE A LIEVITAZIONE NATURALE DALLA GRANDE ALVEOLATURA E DALLA CROSTA BRUNA E CROCCANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO (BIGA)

INGREDIENTI

FARINA - (280-300W)

ACQUA

NATUR ACTIV

PREPARAZIONE

g 5.000

Mettere farina e NATUR ACTIV con 2/3 dell' acqua in impastatrice (meglio a BRACCIA

g 2.500

TUFFANTI o SPIRALE) ed impastare per qualche minuto.

g 300

Inserire la rimanente acqua in 2-3 riprese facendo attenzione che venga completamente assorbita.

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica; tempo d'impasto circa 10 min per impastatrici a spirale, quelle a braccia tuffanti richiedono tempi di impasto maggiori.

Porre l'impasto in lievitazione per 12-13 ore a 24-26°C, in alternativa 14-16 ore a 20-22°C; l'impasto dovrà quadruplica il suo volume iniziale.

INGREDIENTI

PRIMO IMPASTO	g 7.800
FARINA - /240-250W)	g 5.000
ACQUA	g 5.400-5.500
CIABATTA NUCLEO	g 1.000
MALTEX EVO	g 50

PREPARAZIONE

Mettere in impastatrice, il primo impasto con CIABATTA NUCLEO, MALTEX, farina e meta' dell' acqua ed impastare.

Aggiungere la rimanente acqua in 2-3 riprese, fino a completo assorbimento.

Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e elastico; tempo d'impasto circa 10 minuti con impastatrice a spirale (temperatura finale 24-26°C).

Lasciare riposare la pasta in lievitatore per 60-70 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80% (PUNTATURA).

COMPOSIZIONE FINALE

Riprendere l'impasto e rovesciarlo delicatamente sul piano di lavoro ben infarinato, infarinare bene anche la parte superiore dell'impasto.

Procedere con la pezzatura delle ciabatte dividendo l'impasto in pezzi del peso desiderato (g 250) e trasferirli su un piano ben infarinato con la parte del taglio rivolta verso l'alto.

Con le dita, schiacciare leggermente le ciabattine appena formate e far lievitare, coperte da un panno, per almeno 90 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

Quando le ciabatte saranno raddoppiate di volume, trasferirle delicatamente in una teglia.

Infernare ad una temperatura di circa 220-240°C e vaporizzare il forno.

Cuocere per circa 20-25 minuti, a seconda della pezzatura delle ciabatte.