



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

CIABATTA

Ingrédients :

Farine Ciabatta	1000g	
Levure	20g	
Eau	650 à 670g	
Huile d'olive	30g	

Pétrissage :

- Batteur : 4' en 1^{ère} + 8 à 10' en 2^{ème}
- Pétrir en 2^{ème} jusqu'au décollement de la pâte
- Température de pâte de 24 à 26°C

Pointage :

- 1h à 1h30 en bac

Façonnage :

- Dégazage total à la main
- Découpe en rectangle
- Déposer sur une couche bien farinée

Apprêt :

- 1h à 1h30