

Artipan Ciabatta



Le Pain Ciabatta est d'origine Italienne. Une manière de préparation très spéciale : une longue fermentation et une pâte très souple garantissent un arôme délicieux dans une mie bien alvéolée sous une croûte légèrement croquante.



Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Ciabatta	1000 g
Eau	± 750* g
Levure	20 g
Sel	17 g (B) 22 g (F)

* D'abord ajouter ± 550 g d'eau.
Au cours du pétrissage ajouter le restant.

Méthode de travail

Pétrissage	Ciabatta
Type spirale + batteur	3 min. lent, 10-12 min. vite

Température de la pâte	: 25 °C
Pointage	: 50-70 min. dans un bac en plastic, (préalablement huilé ou bien fariné)
Façonnage	: bien fariner la table de fleur de seigle, verser la pâte sur la table; bien fariner la surface, abaisser à la main à une épaisseur de 3 cm. Découper des pâtons de ± 30 cm sur ± 8 cm de largeur (± 250 g)
Apprêt	: ± 60-80 min. (sur tapis, sur tôles perforées ou sur couches)
Cuisson	: ± 22 min. à 230-240 °C

Tél : (+32) 4 240 37 00

www.intergrains.be