

Ciabatta



INGREDIENTES

• Harina 000	500 GR
• Harina de malta	3 GR
• Aditivo	5 GR
• Sal fina	8 GR
• Levadura fresca	25 GR
• Agua	300 CC
• Aceite de oliva	40 CC

PREPARACIÓN

Formar una masa con todos los ingredientes. Dejar descansar por 20 minutos en sitio tibio. Estirar sobre la gastronorm profunda, cubierta con harina y dar forma rectangular de 3 cm de alto. Dejar reposar 50 minutos. Espolvorear abundantemente con harina. Cortar las piezas cuadradas del tamaño deseado con un cuchillo filoso. Dejar recuperar el levado y hornear a 200°C con vapor.

Opcional

• Morrón amarillo	50 GR
• Morrón rojo	50 GR
• Morrón verde	50 GR
• Queso tipo provolone	100 GR