

Ciabatta



Ingredientes

6000 g de farinha de trigo
120 g de sal
60 g de [ITAPAN](#)
180 g de [FERMENTO BIOLÓGICO ITAIQUARA](#)
4500 mL de água gelada

Modo de Preparo

Untar com bastante óleo um recipiente fundo.
Misturar todos os ingredientes secos em 1ª velocidade na masseira.
Adicionar a água aos poucos e a margarina. Misturar até ficar homogêneo.
Passar para a 2ª velocidade e acrescentar o fermento biológico Itaiquara.
Bater até o desenvolvimento do glúten (ponto de véu).
Retirar a massa da masseira com as mãos fartamente untadas com óleo e colocar no recipiente untado.
Fermentar até triplicar o volume. Polvilhar a farinha de trigo sobre a mesa e despejar a massa; polvilhar farinha de trigo sobre a massa.
Nivelar a superfície na espessura desejada mantendo o formato retangular da massa. Cortar as peças do tamanho desejado.
Colocar em assadeira perfurada e enfarinhada.
Assar a 200°C no forno turbo por 20 minutos, ou 220°C no forno lastro por 20 minutos.

Receita enviada por: Itaiquara