

## 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