



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Panadería



PRODUCTO TERMINADO

Ciabatta

CIABATTA

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Núcleo Pan Francés	1.000	50.00
Harina	2.000	100.00
Levadura BAKELS	0.090	3.00
Agua	2.550	85.00
Aceite de oliva	0.060	2.00

Peso total: 5.700

MÉTODO

1. Colocar en la amasadora la premezcla, harina y levadura.
2. Iniciar el amasado para mezclar bien los ingredientes y agregar el aceite de oliva y el aproximado a la mitad del agua total.
3. Amasar durante 5 minutos o hasta tener un 60% de desarrollo de liga e ir agregando progresivamente el resto del agua (no agregar toda el agua porque se prolonga demasiado el tiempo de amasado).
4. Colocar la masa en un contenedor con tapa, cubrir su superficie con aceite para evitar que se pegue la masa en el mismo y dejar reposar por 25 minutos.
5. Esparcir abundante harina sobre la mesa de trabajo previo a colocar la masa y extenderla.
6. Desgasificar ligeramente la masa y formar el pan. Colocar los panes en latas perforadas y leudar 20 minutos.
7. Hornear a 220°C con vapor y descender inmediatamente la temperatura a 180°C, por 25-30 minutos.

* Se puede agregar inclusiones como finas hierbas, ajo en polvo, aceitunas troceadas a queso parmesano para estilizar

aún más el pan.

Rendimiento:

Para panes de 100gr: 58 piezas.

Para panes de 400gr: 22 piezas.