

# CIABATTA

Pâte pour 4 ciabattas

Préparation : 20 min

Repos : 2h30 min

**250g de préparation complète pour pain**

**200g d'eau**

**18g d'huile d'olive**



**01. Pétrissage :**

a) Au robot :

Mélangez la préparation complète pour pain et 160g d'eau à l'aide du crochet pétrisseur pendant 5 minutes en vitesse lente et 7 minutes en vitesse rapide. 2 minutes avant la fin du pétrissage, ajoutez l'eau restante et l'huile d'olive. La pâte doit être bien lisse.

b) A la main :

Mélangez tous les ingrédients et pétrir 15 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

**02.** Recouvrez le bol avec un torchon humide et laissez reposer pendant 2h à température ambiante.

**03.** Façonnez en long pavé (115g) puis laissez reposer à nouveau 30 minutes à température ambiante à l'intérieur d'un torchon humide.

**04.** Préchauffez votre four à 230°C et enfournez pendant 20 minutes.