



Ciabatta

Ingrédients :

2 dl d'eau
20 grammes d'huile d'olive
1 c.c. de jus de citron
20 grammes de levure fraîche
350 grammes de farine blanche
1 c.c. de sel
1 c.c. de sucre

Préparation :

Mettre tous les ingrédients dans la cuve de la machine à pain dans l'ordre indiqué
Sélectionner le programme pâte
Etaler le pâton en un rectangle de 1/2 cm d'épaisseur environ
Plier en 3 dans le sens de longueur puis de nouveau en 3 dans le sens de la largeur
Aplatir au rouleau pour que la longueur et la largeur soient plus grandes que la hauteur
Déposer le pain sur une plaque garnie d'un papier sulfurisé,
couvrir avec un torchon et laisser lever 45mn
Cuire dans le four préchauffé (avec un petit récipient d'eau à l'intérieur)
à 220 degrés 20-25 minutes

