elGourmet

Ciabatta por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 360 Min

Ingredientes

Agua: 1125 cc
Levadura: 1 grs
Aceite De Oliva: 375 cc
Harina 000: 1 y 1/2 Kilo
Sal: 25 grs

Preparación de la Receta

- En un recipiente grande mezclar agua, aceite de oliva, *harina*, sal y *levadura*.
- Mezclar hasta unir los ingredientes, tapar con lienzo y dejar descansar una hora.
- Amasar lentamente dándole pliegues (uno de cada lateral) y dejar reposar 1 hora.
- Volver a repetir la operación 4 veces.
- Cortar la masa en mitades y llevar a una placa con abundante *harina*.
- Cortar en 4 cuidando que no se pinche la masa.
- Colocar en una placa de horno y cocinar a 210 °C por 20 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ciabatta-por-juan-manuel-herrera