Ciabatta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Amasijo

Harina: 350 grs.
Agua: 200 cc
Sal: 12 g

Esponja

Harina: 150 grs.
Agua: 90 cc
Levadura: 25 grs.
Aceite: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Esponja

- Disuelva la *levadura* con el agua.
- Agregue la *harina* y termine de mezclar.
- Trabaje la masa sobre la mesada dando golpes hasta que la misma quede homogénea.
- Unte el interior de una bolsa de nylon con aceite y dentro disponga la masa.
- Coloque la bolsa con la masa en un bowl con agua a temperatura de 36° C y deje allí hasta que ésta duplique su volumen.

Amasijo

- En un bowl mezcle el agua y la sal.
- Incorpore la *harina* y trabaje hasta unir los ingredientes.
- Añada más agua de ser necesario.
- Amase sobre la mesada durante 10 minutos.

- Con la ayuda de un cornet corte porciones de masa y vaya dejando a un lado superponiendo cada porción.
- Repita este proceso 4 veces más.
- Agregue la esponja ya fermentada y amase hasta lograr una masa sedosa y suave.
- Disponga la masa en un bowl, cubra con un film y deje descansar durante 10 a 15 minutos.
- Corte la masa en piezas del peso deseado, tome cada una por los costados y estire con las manos.
- Acomode en una placa enharinada y lleve a la cámara de *fermentación* hasta que dupliquen su volumen o bien en un lugar sin corrientes de aire.
- Rocíe el pan con agua y cocine en el horno precalentado a 200° C durante 20 a 22 minutos aproximadamente

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ciabatta