

# Ciabattas



## Ingredientes

**Aceitunas negras sin hueso:** 100 Gramos

**Agua a temperatura ambiente:** 350 cm<sup>3</sup>

**Levadura en polvo:** 3 Gramos

**Aceite De Oliva:** 40 Gramos

**Harina:** 500 Gramos

**Sal:** 8 Gramos

## Preparación de la Receta

- En la mesa de trabajo colocar la *harina*, *levadura* en polvo y sal.
- Agregar la mitad del agua y comenzar a amasar.
- Añadir el aceite de oliva y el resto del agua poco a poco hasta que se integre por completo.
- Poner aceitunas negras y colocar la masa en un tazón ligeramente engrasado guardarla en refrigeración durante 12 horas.
- Vaciar la masa en una mesa enharinada y aplanar un poco y dividir en piezas.
- Hornear 15 minutos a 220°C y bajar la temperatura a 200°C durante 10 minutos más.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ciabattas>