Ciabattas



Ingredientes

Aceitunas negras sin hueso: 100 Gramos
Agua a temperatura ambiente: 350 cm3
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