Pan ciabatta



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar de caña: 1 cda
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Harina integral: 500 g
Harina 0000: 500 g
Agua tibia: 1 Taza
Sal: 10 g
Levadura fresca: 25 g

Preparación de la Receta

- Comenzamos mezclando 500 gramos de *harina* integral, 500 gramos de *harina* blanca y 10 gramos de sal.
- Hacemos un hueco en el centro y añadimos 25 gramos de *levadura* fresca, 1 taza de agua tibia, 1 cucharada de azúcar de caña y 1 chorrito de aceite de oliva.
- Amasamos de adentro hacia afuera, añadiendo agua hasta obtener una masa suave, blanda y lisa.
- Dejamos levar hasta duplicar el volumen
- Espolvoreamos con *harina* en una placa de horno.
- Luego, estiramos el bollo con las manos y cortamos en rectángulos
- Llevamos a la placa, rociamos con agua, espolvoreamos con *harina* y horneamos a 180° hasta que leven y estén cocidos.

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