



CIABATTA

680g farine T.55 – 30g levure fraîche – 43cl eau froide – 14cl huile d'olive – 15g sel –

Verser dans le bol du kitchenaid muni du crochet 450g farine. Creuser un puits au centre. Emietter la levure dans un bol. La délayer avec 10cl de l'eau prévue. Verser dans le puits. Ajouter le reste de l'eau. Mettre en marche et faire tourner 10 minutes. Couvrir le bol de film alimentaire. Laisser doubler de volume.

Au bout de ce temps, remettre en marche . Ajouter l'huile et le sel. Puis incorporer le reste de la farine. Laisser tourner 10min.

Partager la pâte en 2. Former des baguettes ou des tourtes. Poser sur la plaque du four. Fendre avec une lame de rasoir.

Fariner.

Laisser gonfler. Enfourner dans le four préchauffé à 220° (th.7) pendant 25 minutes pour les baguettes ou 35 minutes pour les tourtes.