

Le Pain Ciabatta est d'origine Italienne. Une manière de préparation très spéciale : une longue fermentation et une pâte très souple garantissent un arôme délicieux dans une mie bien alvéolée sous une croûte légèrement croquante.



## Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Ciabatta	1000 g
Eau	± 750* g
Levure	20 g
Sel	17 g (B) 22 g (F)

\* D'abord ajouter ± 550 g d'eau.  
Au cours du pétrissage ajouter le restant.

## Méthode de travail

Pétrissage	Ciabatta
Type spirale + batteur	3 min. lent, 10-12 min. vite

- Température de la pâte** : 25 °C
- Pointage** : 50-70 min. dans un bac en plastique, (préalablement huilé ou bien fariné)
- Façonnage** : bien fariner la table de fleur de seigle, verser la pâte sur la table; bien fariner la surface, abaisser à la main à une épaisseur de 3 cm. Découper des pâtons de ± 30 cm sur ± 8 cm de largeur (± 250 g)
- Apprêt** : ± 60-80 min. (sur tapis, sur tôles perforées ou sur couches)
- Cuisson** : ± 22 min. à 230-240 °C