Ciabatta

Tempo de preparo
240 minutos

Rendimento
8 pães de 200gr cada

Sobre a Receita

A Ciabatta é um pão italiano clássico, conhecido por sua crosta crocante e miolo aerado. Feita com fermento natural e azeite de oliva, esta ciabatta tem um sabor rico e uma textura leve, perfeita para sanduíches ou para ser apreciada com azeite e ervas.

A ciabatta foi criada na Itália na década de 1980 como uma resposta ao popular pão baguette francês. Seu nome, que significa "chinelo" em italiano, reflete sua forma achatada e alongada. O uso de fermento natural, ou levain, confere à ciabatta um sabor mais complexo e uma textura única, resultado de uma fermentação lenta e controlada. A adição de azeite de oliva é uma característica distintiva que realça o sabor e a maciez do pão.

- Versatilidade: Pode ser servida em diversas ocasiões, desde festas de aniversário até eventos corporativos.
- Rendimento: Com um rendimento de 8 pães de 200g cada, é uma opção eficiente para produção em larga escala.
- Tempo de Preparo: Relativamente rápido, com apenas 4 horas de preparo, permitindo uma alta rotatividade na produção.

Ingredientes

Farinha de Trigo SUPREMA Fermentação Natural (100%) - 1,000 kg
Sal (2%) - 0,020 kg
Fermento Natural – Levain (20%) - 0,200 kg
Fermento biológico Seco (0,1%) - 0,001 kg
Água 1 (65%) - 0,650 kg
Água 2 (15%) - 0,150 kg
Azeite (5%) - 0,050 kg

Modo de Preparo

Sem categoria

1. Autólise: na masseira colocar a farinha de trigo SUPREMA Fermentação Natural, e 65% da água 1 (650g), misturar na velocidade lenta, e reservar por no mínimo 30 minutos, em refrigeração
2. Na masseira, após esse tempo, adicionar a autólise, o sal e o fermento biológico. Bater por 1 minuto na velocidade 1
3. Adicionar o fermento natural e deixar bater por 5 minutos na velocidade 1
4. Passar para a velocidade 2 e deixar bater até desenvolver o véu, adicionar o azeite em fio, aos poucos, aproximadamente 5 minutos
5. E por fim, ir adicionando a água restante aos poucos
6. Colocar a massa dentro de uma caixa e deixar refrigerado. Dar 1 dobra a cada 30 minutos, totalizando 2 dobras
7. Deixar a caixa tampada, dentro de um refrigerador de um dia para o outro (aproximadamente 18 horas á 8°C)
8. Após esse tempo, virar a massa em uma superfície enfarinhada e porcionar em retângulos de aproximadamente 250g
9. Deixar acomodados em um couche, por aproximadamente 30 min em temperatura ambiente (25°C)
10. Com cuidado, transferir para uma esteira e colocar diretamente no lastro
11. Assar no forno de lastro a 250°C teto e 220°C lastro por aproximadamente 25 minutos. Não é necessário a injeção de vapor