

CIABATTA CON BIGA 20/24 ORE DI EZIO MARINATO CON PERFORMA+

BIGA (20/24 ore)

Ingredienti

Farina 302 F/0 Forza+	gr 10.000
Acqua (45%)	gr 4.500
Lievito compresso (1%)	gr 100

Tempi di lavorazione

Spirale: 4 minuti 1[^] velocità
Tuffante: 4 minuti 1[^] velocità
Forcella: 5 minuti 1[^] velocità

Temperatura lievitazione Biga: 18 °C per 20/22 ore

IMPASTO

Ingredienti

Biga	
Farina 300 I/0 Impasto+	gr 1.000
Acqua	gr 4.300
Lievito	gr 20
Sale	gr 220
Malto	gr 100

Tempi di impasto

Spirale: 5 minuti 1[^] velocità, 10 minuti in 2[^] velocità
Tuffante: 5 minuti 1[^] velocità, 12 minuti in 2[^] velocità

Temperatura finale impasto: 27/28 °C

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti tranne il sale che verrà aggiunto a metà impasto e il 20% di acqua che verrà aggiunta lentamente dopo il sale.

Lasciare riposare l'impasto in un contenitore unto di olio per circa 60 minuti.

Rovesciare il contenitore sul tavolo da lavoro delicatamente.

Tagliare del peso desiderato e sistemare su tavole ben infarinate con la parte del taglio rivolta verso l'alto. Lasciar lievitare 35/40 minuti evitando incrostazioni, poi girare delicatamente e allungare leggermente. Infornare con vapore a 230-240°C.

Terminare la cottura con tiraggio aperto. Il tempo è determinato dalla pezzatura.

M. Pordenone Ezo

