

CIABATTA TIPO 1 CON BIGA 20/24 ORE – metodo indiretto **Di Ezio Marinato**

Preparare una biga con:

farina PERFORMA+ F/1 – cod. 303	kg 5
acqua	g 2.250 (45%)
lievito compresso	g 50 (1%)

Tempi di impasto biga

spirale: 4 minuti in 1° velocità
tuffante: 4 minuti in 1° velocità
forcella: 5 minuti in 1° velocità

Temperatura di lievitazione biga: 18 °C

Impasto

Biga +

acqua	g 1.400 (75% sul totale della farina)
lievito	g 15 (0,3% sul totale della farina)
sale	g 100 (2% sul totale della farina)
malto	g 50 (1 % sul totale della farina)

Tempi di impasto

spirale: 5 minuti in 1° velocità - 10 minuti in 2° velocità
tuffante: 5 minuti in 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 35/40 minuti.

Rovesciare delicatamente il contenitore sul tavolo da lavoro.

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 240° C.

Terminare la cottura con tiraggio aperto.

Il tempo di cottura è determinato dalla pezzatura.

