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