



**CATEGORÍA**

Panadería



**EVENTO**

Panadería Gourmet

# PAN CIABATTA

## INGREDIENTES

### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">PM Ciabatta Italiano</a>	1.000
<a href="#">Levadura Instantánea Bakels</a>	0.012
Agua	0.750
Aceite de Oliva	0.050
<b>Peso total:</b>	<b>1.812</b>

### Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Harina	0.100
<b>Peso total:</b>	<b>0.100</b>

## MÉTODO

- Incorporar a la amasadora la PM Ciabatta Italiano, levadura y paulatinamente el agua.
- Amasar por 3 minutos en velocidad lenta y posteriormente 10 a 13 minutos en velocidad rápida o hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
- Antes de retirar de la máquina amasadora incorporar el aceite de oliva.
- Trasvasijar la masa a un contenedor aceitado, de preferencia rectangular.
- Cubrir con una bolsa plástica para evitar la deshidratación.
- Dejar fermentar en un lugar temperado durante 2 horas o hasta que la masa doble su tamaño inicial.

- Sobre el mesón, polvorear harina y extender masa con un espesor de 2 cm.
- Cortar masa de 90 a 110 gramos.
- Una vez cortada la masa, dar vuelta para que la harina quede en la superficie.
- Aplicar en la bandeja del horno, 2 gramos de Desmoldante 65.
- Dejar en cámara de fermentación durante 15 a 20 minutos.
- Hornear a 180°C durante 20 a 25 minutos.
- Rellenar con tomate, pepino, jamón de pavo y queso

**(Receta para 20 unidades)**