

CIABATTA

INGREDIENTES

400 g de farinha de trigo

250 ml de água

2 g de fermento biológico

10 g de açúcar

7 g de sal

MODO DE PREPARO

Junte 100 g de farinha, 100 ml de água e 1 g de fermento em uma bacia.

Mexa bem com uma colher até ficar uniforme.

Cubra com plástico filme e deixe descansar por 3 horas.

Acrescente à massa 200 g de farinha, 150 ml de água, 1 g de fermento e os 10 g de açúcar. Misture bem com uma colher até ficar uniforme.

Acrescente 7 g de sal e misture novamente. Deixe descansar por 1 hora.

Esfarinhe uma bancada e coloque a massa nela. Esta massa não se sova. Apenas tente moldá-la com cuidado para ficar te retangular. Dobre as duas pontas dela como se estivesse fechando uma janela. Use a farinha que precisar para conseguir manipulá-la.

Com a massa dobrada e o mais retangular possível, corte-a com uma faca em três partes iguais. Esfarinhe uma forma de alumínio e distribua os pedaços. Deixe o máximo de espaço possível entre eles, se necessário, use mais de uma forma.

Cubra a forma com plástico filme ou com um pano umedecido. Deixe descansar por uma 90 minutos.

Coloque uma forma com água rasa dentro do forno, e também coloque a forma com a massa. Deixe a uma temperatura de 250° C por 15 minutos.

Abaixe a temperatura do forno para 200° C e deixe cozinhar por mais 20 minutos. Então, use uma colher de pau para deixar a porta do forno um pouco aberta para escapar o vapor. Deixe o forno na temperatura máxima, espere o pão tomar a cor adequada, e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15293-ciabatta.html>