

ΙΤΑΛΙΚΗ ΤΣΙΑΠΑΤΑ με CΙΑΒΑΤΤΑ 5%

Υλικά:

Αλεύρι Τύπου 70% Δυνατό	5.000 γρ.
Ciabatta 5% KOMPLET	250 γρ.
Μαγιά Φρέσκια	100 γρ.
Αλάτι	100 γρ.
Νερό	(περίπου) 3.500 γρ.
Λάδι	200 γρ.



- Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί, εκτός από το ελαιόλαδο, στο ταχυζυμωτήριο για 3 λεπτά στην 1^η ταχύτητα και 8 λεπτά στην 2^η ταχύτητα. Προσθέτουμε το λάδι 2 λεπτά πριν το τέλος του ζυμώματος.
- Θερμοκρασία Ζύμης : $\pm 26^{\circ}\text{C}$
- Ξεκούραση Ζύμης : 70 - 90 λεπτά σε λαδωμένη λεκάνη.
- Στη συνέχεια τουμπάρουμε τη ζύμη στον πάγκο εργασίας και την κόβουμε σε παραλληλόγραμμα τεμάχια βάρους 350 γρ. ή ατομικά βάρους 100 γρ.

Ψήσιμο με ατμό:

Θερμοκρασία : 230°C

Χρόνος : 25 λεπτά περίπου, τάμπερ ανοιχτά τα τελευταία 5 λεπτά.