

CIABATTA

Não se sabe com certeza em que parte da Itália se originou a ciabatta, mas o certo é que ela pode ser encontrada em toda a Itália com características particulares de cada região.

A ciabatta da região do Lago de Como tem uma crosta crocante e uma textura bastante porosa e macia por dentro, além de ser muito leve ao tacto. Por outro lado, o da Toscana e Umbria caracteriza-se por ter uma crosta muito firme e crocante, e um miolo mais denso e pesado.

Biga:

Ingredientes:

- Farinha tipo 1 2 kgs
- Água 1,3 Kgs
- Fermento biológico fresco 20 gr (ou 7 gr de fermento biológico seco)

Fórmula para a Ciabatta:

- Farinha de trigo (para refrescar a Biga) 400 gr
- Fermento biológico fresco adicional 20 gr
- Água 200 gr
- Sal 45 gr
- Extrato de malte (opcional) 20 gr (acelera os tempos de fermentação e ajuda com a coloração de pão)

Para dar outro acabamento, você pode trocar a farinha de trigo integral média por uma farinha de trigo integral superfina. Isso mudará completamente a apresentação.