

# Ciabatta

Sans sel\*

Sac de 25 kg

Réf. 11420.03

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Ciabatta sans sel*	1 000 g
Eau	650 g
Levure	30 g
Sel	18,5 g



1. Pétrissage (pétrin à spirale) : 3 min en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 12 à 15 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
2. Température de la pâte : 25°C.
3. Pointage : 120 à 130 min.
4. Apprêt : 40 à 50 min.
5. Cuisson : 230°C, four tombant à 200°C pendant 35 à 40 min.

c'est prêt !

\*sans sel ajouté

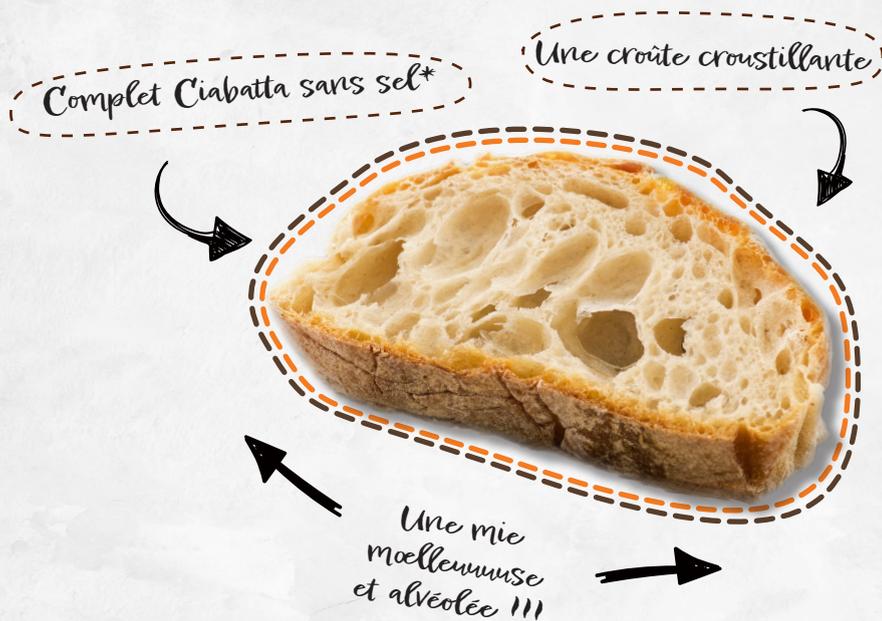


[www.complet.fr](http://www.complet.fr)



## Zoom sur

Le Ciabatta, un pain à la croûte croustillante et à la mie bien alvéolée. Il est idéal, entre autres, pour vos sandwiches et pour accompagner par exemple vos grillades...



Notre passion, le savoir-faire !

