

TESTEZ CIABATTA / FOCACCIA  
NOUS VOUS METTONS VOLONTIERS À  
DISPOSITION 10 KG GRATUIT



## Ciabatta / Focaccia „La fantaisie sans limites “

La Ciabatta / Focaccia italienne est un pain que l'on peut utiliser avec beaucoup de diversité. Sa mie présente de grands pores irréguliers et sa croûte est spéciale. En ajoutant de l'huile d'olive et grâce à un long temps de repos de la pâte, elle développe son goût particulier. Avec sa forme de galette elle se prête particulièrement à la fabrication de sandwiches ou de mignardises pour l'apéro.



# Recette Ciabatta / Focaccia

Farine Ciabatta N° art 5425

<b>Déclaration farine</b>	farine de blé dur, farine de froment, levain de seigle (séché)	
<b>Info allergènes de la farine</b>	Gluten	Gluten
<b>Recette levain</b>	<p><b>Ciabatta</b></p> <p>380 g d'eau 130 g de lait 10 g de levure 380 g de farine Ciabatta</p> <p><b>Laisser fermenter le levain pendant 12h au réfrigérateur</b></p>	<p><b>Focaccia</b></p> <p><b>pas de levain</b></p>
<b>Recette pâte</b>	<p>630 g d'eau 830 g de farine Ciabatta 10 g de levure 45 g de sel 5 g d'huile d'olive</p>	<p>1000 g d'eau 1670 g de farine Ciabatta 65 g de levure 40 g de sel 170 g d'huile d'olive</p>
<b>Poids total de la pâte</b>	2'420 g	2'945 g
<b>Préparation</b>	<p>Tous les ingrédients: Mélanger en 1<sup>ère</sup> vitesse 5 minutes Pétrir en 2<sup>ème</sup> vitesse 5 minutes (jusqu'à ce que la pâte s'enlève du bord) Temps de pétrissage pour pétrin à spirale</p>	<p>Tous les ingrédients: Mélanger en 1<sup>ère</sup> vitesse 5 minutes Pétrir en 2<sup>ème</sup> vitesse 5 minutes (jusqu'à ce que la pâte s'enlève du bord) Temps de pétrissage pour pétrin à spirale</p>
<b>Pointage</b>	env. 60 minutes	env. 60 minutes
<b>Façonnage</b>	Former avec ménagement les pâtons et les saupoudrer	Étaler les pâtons à env. 5-8 mm. Ensuite, pointer la surface avec suffisamment d'huile d'olive, saupoudrer avec fleur de sel, origan, thym etc. Il n'y a pas de bornes pour des créations supplémentaires avec olives, tomates, anchois etc.
<b>Fermentation à la pièce</b>	20-30 minutes	20-30 minutes
<b>Cuisson</b>	Cuire à 240°C avec une chaleur décroissante	Cuire à 220°C
<b>Temps de cuisson</b>	30-40 minutes	20-30 minutes

Valeur nutritive 100 g	kcal	kJ	protéine	hydrate de carbone	graisse	fibre alimentaires
Farine	331	1385	10.7 g	69 g	1.18 g	6.1 g
Pain Ciabatta	248	1052	8.2 g	48.9 g	2.2 g	3.2 g
Pain Focaccia	267	1118	8.7 g	39.6 g	7.4 g	2.8 g

**Mühle Walther AG**  
3065 Bolligen

T 031 924 00 00  
info@wegmuehle.ch

**Moulin de Burgholz SA**  
3753 Oey-Diemtigen

T 033 681 82 22  
info@muehle-burgholz.ch