

CIAPO

Mélange équilibré pour la fabrication de ciabatta



LES + DU PRODUIT

> Pain d'origine italienne au levain* de blé et au bon goût d'huile d'olive (à ajouter selon la recette préconisée).

- Idéal pour réaliser de nombreux produits "méditerranéens" (fougasses, focaccias, paninis, gressins, petits pains garnis...).

> Mie claire et alvéolée.

> Mise en oeuvre simple : 3 fermentations de 45 min. et détaillage en rectangles.

*Levain désactivé ne permettant pas l'appellation "pain au levain".



ASTUCES

- Pensez à valoriser ce produit pour l'appétitif et les barbecues en le proposant avec différentes inclusions (olives, lardons, herbes de Provence...).
- Idéal pour des sandwichs gourmands aux saveurs estivales.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



CIAPO



1 000 g

Ciapo



660 g (+/- 20 g)

Eau



18 g

Sel



12 g

Levure



30 à 50 g

Huile d'olive



5 + 7 min.

58°C



5 + 14 min.

58°C



27°C

Température de pâte



45 min. - 1 rabat
- 45 min.

Pointage + Détente



45 min.

Apprêt



300 g

Poids



15 à 20 min.
240°C (+/- 20°C)

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Mise en œuvre

Ajouter l'huile de préférence 3 minutes avant la fin du pétrissage.
Après pointage, mettre directement la pâte du bac sur une planche farinée.
Etirer la pâte pour obtenir une épaisseur de 1,5 cm environ.
Egaliser la pâte à la main ou avec un rouleau.
Diviser la pâte en pâtons rectangulaires de 300 g avant la mise au four.

Pousse Contrôlée

Température de base : 60°C - Eau : 650 g (+/- 20 g) - Levure : 10 g - SécurTolérance ou
SécurDétente : 5 g - Blocage à 4°C - Réchauffe : 3 h à 18°C

Avec la même base, il est possible de réaliser de nombreux produits traiteur comme la fougasse garnie, le panini, la pizza...

Ingrédients

Farine de **blé** - **Gluten de blé** - Levain de **blé** déshydraté et désactivé -
Levure sèche désactivée.

Présence éventuelle d'œufs, de lait, de soja et de graines de sésame.

Déclaration nutritionnelle

pour 100 g de mixe

| | |
|------------------------------|-------|
| Énergie (kJ) | 1 421 |
| Énergie (kcal) | 335 |
| Matières grasses (g) | 1,1 |
| dont acides gras saturés (g) | 0,2 |
| Glucides (g) | 69,0 |
| dont sucres (g) | 0,7 |
| Fibres alimentaires (g) | 4,0 |
| Protéines (g) | 10,3 |
| Sel (g) | 0 |