

DESAYUNO

PAN CIABATTA FÁCIL



Ingredientes:

- Agua tibia
- 6 gr de levadura seca
- 60 cc de aceite de oliva
- 1 cucharada de azúcar
- 450 gr de harina
- 1 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 taza de agua

Preparación

- En un recipiente poner 350 cm de agua tibia (¡¡no caliente!! Solo tibiecita) + 6 gr de levadura seca + 60 cc de aceite de oliva + 1 cucharada de azúcar + 450 gr de harina (ojalá harina de fuerza, sino que sea sin polvos de hornear) 1 1/2 cucharadita de sal.
- Mezclar todo con una cuchara de palo, queda como un engrudo, muy pegoteado.
- Cubrir con un paño de cocina y dejar reposar en un lugar tibio por 30 minutos.
- Pasado este tiempo, con las manos mojadas con agua, tomar uno de los lados de la masa y “estirla” para llevarla a cubrir el centro de la masa, haciendo un pliegue. Hacer lo mismo con los cuatro costados y dejar reposar 30 minutos más.
- Repetir el proceso 2 veces más (3 veces en total). Precalear el horno durante 20 o 25 minutos a 200 grados.



- Terminado el último leudado (reposo) poner harina en la mesa y dar vuelta el recipiente. Espolvorear un poco más de harina sobre la masa.
- Cortar rectángulos del tamaño que quieras tus ciabattas.
- Con cuidado poner los panes en la bandeja del horno, cubierta con papel encerado.
- Poner la bandeja en el centro del horno y verter 1/2 taza de agua en el “suelo” del horno y cerrar rápidamente.
- Así se genera vapor durante la cocción, que hará que quede con una cubierta crocante y el interior esponjoso.
- Cocinar por 20 o 25 minutos (dependerá del tamaño).

