



## Ciabattine Bio



7 panini



circa 180 min.

## INGREDIENTI

300 g Mix Pane Linea Bio

1 cucchiaino di miele

3 g lievito di birra secco

310 g acqua

6 g sale

15 g olio d'oliva

farina di mais fine per lo spolvero

*Buon Appetito!*

## PROCEDIMENTO

Versa nella ciotola della planetaria l'acqua, il miele e il lievito e mescola.

Unisci il **Mix Pane Linea Bio** e impasta per qualche minuto, staccando spesso l'impasto dalla ciotola e ribaltandolo.

Ottenuto un impasto liscio, incorpora sale e olio. Impasta ancora per altri 5 minuti circa. Ungi molto bene un contenitore rettangolare e versa al suo interno l'impasto. Con le mani unte, liscia la superficie della pasta così da risultare omogenea.

Copri con un coperchio e lascia che la pasta lieviti fino al raddoppio. A seconda della temperatura in casa dovrai aspettare 100-160 minuti.

Una volta la pasta lievitata, infarina bene un foglio di carta da forno con farina di mais sottile.

Nel frattempo, pre-riscalda il forno in modalità statica a 250°, lasciando nel forno la pietra refrattaria o la leccarda.

Capovolgì il contenitore con l'impasto sul foglio e lascia che la pasta si stacchi da sola. Spolvera con altra farina di mais e dividi in 8 piccoli rettangoli. Gli ultimi 2 saranno di dimensioni inferiori e dovrai unirli e formarle un solo panino.

Appiattisci leggermente ogni ciabatta, capovolgila così il lato più liscio sarà rivolto verso l'alto, spolvera con altra farina di mais e inforna su pietra o su leccarda.

Cuoci a 250° per 8 minuti, versando subito due cubetti di ghiaccio nel forno. Poi abbassa la temperatura a 180° in modalità ventilata e, spostando i panini sulla griglia centrale del forno, senza carta da forno né pietra, cuoci ancora per 15 minuti circa.

Sforna il pane e lascia raffreddare.