Ciabatta
con MABA

Biga:	
Farina di grano tenero	5,000 kg
Lievito	0,050 kg
Acqua	2,500 l
Totale impasto	7,550 kg

Impasto: 5 minuti in 1ª velocità

Riposo impasto: 16 - 18 ore a temperature ambiente, coperto con un telo di plastica

Impasto:	
Farina di grano tenero	5,000 kg
Biga	7,550 kg
MABA	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Lievito	0,200 kg
Acqua	5,500 l
Totale impasto	18,750 kg

Impasto: 6 minuti in 1ª velocità + 8 minuti in 2ª velocità (spirale)

Temperatura impasto: 26 – 28 °C

Riposo impasto: 60 minuti

Pezzatura: 0,070 – 0,080 kg

Lavorazione: ciabatta

Lievitazione finale: 20 minuti in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U. R.

Cottura: 240 °C, scendendo poi a 220 °C, dando vapore; 10 minuti prima della fine della cottura aprire il tiraggio. Cuocere per ca. 30 minuti