



PAN CIABATTA

Ingredientes

- 1000 g harina Flor Oro
- 750 ml agua tibia.
- 20 g Sal.
- 20 g levadura fresca o 6.7 gr de levadura seca.

Preparación

1. Disolver la levadura en el agua.
2. En un bowl grande añadir harina Flor de Oro, sal y revolver, una vez revueltos agregar el agua con la levadura ya disuelta, mezclar los ingredientes para conseguir una masa húmeda y pegajosa.
3. Dejar reposar la masa por 3 hrs. tapada en un bowl. A la hora de reposo espolvorear harina para que no se pegue en las manos y doblar dejar reposar hasta completar las 3 hrs.
4. Enharinar la mesa, volcar la masa y estirar suavemente para no desgasificar demasiado.
5. Dividir las piezas al tamaño que tú quieras, pueden ser rectangulares y largas todas de tamaño similar.
6. Dejar las piezas en bandeja enharinada o aceitada y reposar 1 hora.
7. Hornear los panes a 220 °C por 20 minutos o hasta que estén dorados y suenen huecos al golpearlos suavemente en la base.