

Ciabatta (pain Italien)

*Pour 4 personne(s)
Temps de préparation: 4 h 30 min.*

Ingrédients:

- LEVURE	1 c à café
- FARINE À PAIN BLANC	400g
- SEL	1 c à café
- EAU	240ml
- HUILE D'OLIVE	1.5 c à soupe

Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le moule, placez les ingrédients secs dans l'ordre (en couvrant bien la levure).
- Placez le moule dans le four à pain et ajoutez l'eau délicatement.
- Sélectionner "Italian" - option "Bake"
- Eventuellement, réglez le timer pour décaler la cuisson.
- Appuyez sur "Start".

Vous pouvez mélanger 100g de farine complète pour 300g de blanche) pour obtenir une ciabatta légèrement grise.

Attention: ce pain ne se conserve pas bien.