



## CIABATTA CON SEGALE

### INGREDIENTI:

#### BIGA DI 18/20 ORE:

Farina tipo 0 W350 p/l 0,50	gr 850
Farina di segale n. 1	gr 850
Acqua	gr 800
Lievito di birra	gr 17

Biga	gr 2517
Farina tipo 0 W250 p/l 0,50	gr 3350
Malto in polvere	gr 50
Malto tostato	gr 50
Lievito di birra	gr 35
Sale	gr 100
Acqua	gr 2800

Questa ricetta è prodotta con la miscelazione di farina di frumento con farina di segale per ottenere una ciabatta più scura e più saporita.

La farina di segale è miscelata nella biga che si impasta 18/20 ore prima.

La tecnica di impastamento è quella della ciabatta classica, con forte idratazione della pasta. Con lo stesso impasto si possono fare anche delle baguette scure.



1862 - 2012