

CIABATTA Y FOCACCIA (12 unidades / 2 placas 25x20)

Biga:

- 500 g harina 000.
- 250 ml agua.
- 7 g levadura fresca / 2,5 seca.

Masa final:

- 125 ml agua.
- 100 g semolín.
- 5 g levadura fresca.
- 50 ml aceite de oliva.
- 12,5 sal.

Focaccia topping:

- c/n romero.
- c/n sal gruesa.
- 3 cebollas medianas.
- c/n aceite de oliva.

Preparación:

Biga:

- Mezclar agua, harina y levadura, hasta obtener una textura lisa
- Tapar con film, y dejar fermentar 12 hs a temperatura ambiente.

Masa final:

- Mezclar la biga con todos los ingredientes, amasar hasta que quede lisa.
- Estirar en placa o porcionar de forma rectangular.
- Para la focaccia estirar en placa, rociar con aceite de oliva, hundir los dedos. Terminar con cebollas en pluma, aceite de oliva y sal.
- Cocción: Precalear horno. Cocer al máximo de temperatura de tu horno durante 30' / 35'.

