



Ricetta per Ciabatta Rustica metodo con biga

1. Biga

Ingredienti

- Farina Mulino Padano tipo "2" forte macinata a pietra 10 kg
- Acqua (45% del peso della farina della biga) 4,5 l (di frigo in estate)
- Lievito (1% del peso della farina della biga) 100 g

Procedimento

- Impastare con impastatrice a spirale in prima velocità, per circa 5 minuti, o fino a quando tutta la farina sarà amalgamata e non saranno presenti residui polverosi.
- Lasciare lievitare per 18/24 ore in cella a 18/19°C, con umidità relativa al 70%.

2. Impasto

Ingredienti

- Tutta la biga
- Farina Mulino Padano tipo "2" macinata a pietra 2 kg
(il 20% della farina utilizzata nella biga)
- Farina di cereali maltati 60 – 85 g
(0,5 – 0,7% sul totale della farina di biga più impasto)
- Acqua* 3,9 l
Calcolo: per avere il 70% di idratazione totale occorrono 12 kg x 70% = 8,4 l d'acqua
Nella biga abbiamo già utilizzato 4,5 l d'acqua
Rimangono da aggiungere all'impasto 3,9 l d'acqua
- Sale 205 g
(1.7 % sul totale della farina di biga più impasto)

Procedimento

- Impastare con impastatrice a spirale per 5-6 minuti in prima velocità aggiungendo il lievito ed il malto in successione. In questa fase si versano circa i 2/3 dell'acqua, facendo attenzione che la massa dell'impasto rimanga sempre incordata.
- Aggiungere il sale.
- Passare in seconda velocità e aggiungere la restante parte dell'acqua in modo molto graduale. Impastare per 8-10 min, facendo attenzione che al termine dell'impasto, la massa risulti liscia e che abbia assorbito tutta l'acqua. E' importante non surriscaldare l'impasto.
- Togliere dalla vasca e lasciare riposare in una mastella leggermente unta per circa 60 min, coprendo con un telo di plastica.
- Rovesciare la massa sul piano di lavoro infarinato, infarinare la parte superiore dell'impasto, spezzare e deporre i pezzi su tavole ben infarinate.
- Lasciare riposare per 30-40 min, senza coprire.
- Capovolgere i pezzi allungandoli delicatamente, ed infornare con vapore alla temperatura di 230°C per almeno 30 min.
- Aprire le valvole di tiraggio 10 min. prima della fine della cottura.



3. Note

La temperatura dell'acqua da aggiungere all'impasto va calcolata secondo questa formula:

$$\text{temperatura acqua} = 55 - \text{temperatura farina} - \text{temperatura ambiente} \quad \text{Esempio: } 55 - 22 - 25 = 8^{\circ}\text{C}$$

Nei mesi estivi questa formula può dare luogo a temperature negative, nel qual caso si deve utilizzare acqua di frigo, ma non aggiungere ghiaccio all'impasto.



Mulino Padano S.p.A.

Via E. Mattei 25/27 – 45030 Salara (RO)

Tel: +39 0425 88616 – Fax: +39 0425 88622

www.mulinopadano.it – info@mulinopadano.it

P. i. e cod. fisc. 00964980296