



**CATEGORIA**

Panificação



## SANDUÍCHE DE CIABATTA

### INGREDIENTES

#### Grupo 1

Ingrediente	KG
Pré-mistura para Ciabatta Bakels	1.000
Fermento Seco Instantâneo Standard Bakels	0.008
Água	0.650
Mortadela fatiada	0.500
Tomate	-
Queijo Cheddar fatiado	0.400
Pimentão Vermelho e Amarelo	-
Tincol ou Desmoldante 65	-
<b>Peso total:</b>	<b>2.558</b>

### MÉTODO

Adicionar na masseira a mistura para pão e o fermento, misturar por 2 minutos em velocidade baixa.

Adicionar a água gelada aos poucos e bater em velocidade baixa por 5 minutos, bater em velocidade alta até atingir o ponto de véu. Untar com óleo um recipiente, colocar a massa, cobrir com plástico e deixar descansar até que dobre o tamanho.

Colocar a massa em uma superfície lisa polvilhada com farinha. Dividir a massa nos tamanhos desejados e deixar descansar até atingir ponto de forneamento.

Fornear a 180°C por aprox. 20 minutos em forno lastro com vapor.

Cortar a ciabatta ao meio. Recheiar com maionese, mortadela, tomate, queijo cheddar e pimentões.