



Ingredienti

Imported

150 gr. farina 00 - 300 gr. farina manitoba - 50 gr. semola grano duro - 180 gr. acqua - 80 gr. latte parz.screm. - 3 cucchiaini olio oliva - 1 cucchiaino zucchero - 1/2 cubetto lievito birra - 160 gr. olive snocciolate - 12 gr. sale fino - poco peperoncino in polvere a piacere

Preparazione

Sgocciolare le olive e metterle in un piatto con carta assorbente. Inserire nel boccale il latte, l'acqua, lo zucchero e l'olio: 35 sec. 40° vel.1. Azzerare la temperatura e inserire il lievito: 6 sec. vel.5. Aggiungere le farine, il sale e il peperoncino dal foro del coperchio con lame in movimento a vel.3 e poi portare a vel.4 per circa 1 minuto. (l'impasto vi sembrerà duretto, ma con il successivo inserimento delle olive, si ammorbidirà il giusto) Poi inserire le olive versandone un cucchiaino alla volta con lame in movimento a vel. Spiga e impastare per 1 min. e 1/2. Lasciare l'impasto a riposare nel boccale chiuso per circa 20 min. Versare poi l'impasto sul ripiano del tavolo infarinato con semola di grano duro e formare 4 o 5 ciabattine e posarle sulla teglia del forno foderata di carta forno (io uso 2 teglie). Lasciarle lievitare per 1 ora e 1/2-2 ore circa coperte da un tovagliolo nel forno intiepidito (preriscaldato a 40° e poi spento). Cucinare in forno preriscaldato a 220° per circa 10-14 min. a seconda della grandezza delle ciabattine. (comunque fino a brunitura) Buon appetito!!