**Ciabatta**

Ingrédients : (pour un pain)

- 400 g de farine de blé (T55  de préférence mais sinon de la T45)
- 230 ml d’eau tiède
- 5 CàS d’huile d’olive
- 1 càc de sucre en poudre
- 1 càc de sel
- 20 g de levure fraîche de boulanger (ou un sachet de levure de boulanger déshydratée)

Recette :

Versez l’eau tiède dans un bol. Émiettez la levure fraîche dans l’eau tiède et ajoutez le sucre en poudre et l’huile d’olive. Attention, si l’eau est trop chaude, elle va tuer la levure et votre pâte ne lèvera pas !

Couvrez le bol et laissez reposer pendant 15 mn sur votre plan de travail.

Dans un saladier, versez la farine et le sel. Creusez un puits et versez le mélange précédent. Pétrissez la pâte jusqu’à ce qu’elle devienne bien lisse et homogène. Elle doit se détacher des parois du saladier.

Couvrez le saladier à l’aide d’un morceau de film alimentaire. Laissez reposer la pâte dans un endroit tiède (à côté du radiateur, par exemple) pendant 1h30, jusqu’à ce que la pâte double de volume.

Lorsque la pâte a doublé de volume, dégazez la pâte (c'est-à-dire appuyez sur la pâte pour en faire ressortir l'air). Versez-la sur le plan de travail fariné. Étalez la pâte puis repliez-la sur elle même et donnez-lui la forme d’un ovale. La ciabatta doit être assez plate.

Déposez la ciabatta sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Couvrez la plaque à l’aide d’un torchon, et laissez reposer la ciabatta à température ambiante pendant 20 mn environ.

Pendant ce temps, préchauffez le four à 240° (th.8). Déposez un plat rempli d’eau dans le four. Cela va créer de la buée et c’est ce qui va donner à votre pain sa jolie croûte dorée.

Cuisson :

Enfournez la ciabatta pendant 20-25 mn à 240° (th.8) jusqu’à ce qu’elle soit dorée.

Laissez la ciabatta refroidir sur une grille avant de la couper. Conservez le pain emballé dans un torchon.

***http://www.evacuisine.fr/***