

# Ciabata atum lanche atum com salsa

## INGREDIENTES

### MASSA:

FARINHA DE TRIGO  
NÚCLEO ITALIANO  
ÁGUA GELADA  
FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO

### RECHEIO:

ATUM  
SALSA



## RECEITA

INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1 Kg	5 Kg
NÚCLEO ITALIANO	5	50g	250g
FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO	1	10g	50g
ÁGUA GELADA	70	700 ml	3,5 L

## MODO DE PREPARO:

- 1- Misturar o núcleo Italiano e a farinha de trigo na masseira por 1 minuto em velocidade baixa (velocidade 1).
- 2- Adicionar água gelada aos poucos e bater em velocidade baixa (velocidade 1) por 3 minutos ou até homogeneizar.
- 3- Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 7 minutos ou até atingir o ponto de véu.
- 4- Descansar em caixa plástica bem untada com azeite durante 60 minutos.
- 5- Efetuar duas dobras na massa a cada 20 minutos.
- 6- Tirar a massa da caixa em uma mesa bem polvilhada de farinha de trigo.
- 7- Esticar com cuidado a massa para que não rasgue e fazer cortes retangulares de aproximadamente 150 gramas.
- 8- Colocar em uma assadeira polvilhada com farinha de trigo.
- 9- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por 45 minutos.
- 10- Fornear a 230°C no começo abaixar para 190°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro ou 180°C por 18 minutos em forno turbo, ambos com vapor.
- 11- Após esfriar fazer um corte horizontal e fazer a montagem do lanche, utilizando os recheios sugeridos a gosto.