



## Ciabatta

Pour environ 40 pièces

1160 g farine type 65  
120 g semoule fine  
40 g sesame broyé  
20 g sel  
720 ml eau  
60 ml huile d'olive  
30 g levure

Optionnel :

- Abricots, romarin, noisettes, sel, huile d'olive
- Olives, poivre de Sichuan
- Fromage de chèvre, noix
- Graines de tournesol, sel, thym, tomates

1. Rassemblez tous les ingrédients et les pétrir au crochet dans un bol ou à la main.
2. Pétrissez jusqu'à ce que votre pâte soit douce (l'idéal entre 22°C et 25°C).
3. Préchauffez le four à 220°C.
4. Pendant pétrissage préparez :
  - Coupez les abricots en lamelle/hacher romarin/griller noisettes avec un peu de sel et huile d'olive. Hachez les noisettes.
  - Dénoyautez et couper les olives et mélangez les avec du poivre de Sichuan
  - Couper le fromage de chèvre en dés.
  - Grillez les graines de tournesol avec du sel et du thym. Coupez les tomates.
6. Diviser la pâte en 4.
7. Ajouter dans chaque pâton les différentes inclusions et laissez reposer pendant 20 min.
8. Divisez en petits morceaux de 60 grammes et les former. Poser sur une toile en lin et recouvrez avec un torchon.
9. Laisser pousser.
10. Pic vite.
11. Badigeonnez d'huile d'olive.
12. Puis couche de lin et laissez développer de nouveau.
13. Enfournez quand ils vous sembleront assez gonflés.
14. Cuisson 8 minutes selon votre gout.

