Receita de Anita de Gusmão Ronchetti ï Florianópolis ï SC
IFSC - Instituto Federal de Santa Catarina

Ciabata rústica de maçãs e linguiça blumenau

Ingredientes:
Maçã verde tamanho médio ð 1 unidade
Maçãs fuji tamanho pequeno ð 2 unidades
Farinha de trigo especial ð 500g
Água ð 300ml
Sal ð 8g
Azeite de oliva ð 15g
Linguiça tipo blumenau (carne suína, com toucinho) ð 120g
Fermento biológico seco ð 5g

Modo de Preparo:
1 ð No liquidificador bata a maçã verde sem sementes e 200 ml de água até ficar um suco. Passe para um bowl, acrescente o fermento e 100g da farinha de trigo e deixe fermentar em climatizadora á 28 graus, umidade 80, por 27 minutos.
2 ð Enquanto a esponja fermenta, desque as maçãs fuji e corte em cubinhos e leve ao forno pré aquecido a 180 graus, por 20 para dar uma desidratada. Reserve.
3 ð Retire a película da linguiça e corte em cubinhos, leve ao microondas em prato forrado com papel absorvente por 3 minutos, para dar uma fritada.
4 ð Retire a linguiça do papel com auxílio de um garfo, separando-a da gordura, reserve.
5 ð Após estes preparos e a esponja fermentada, coloque na batedeira o restante da farinha e a água e bata em velocidade rápida, adicione o sal e o azeite e bata até a massa ficar homogênea e começar a desgrudar das laterais e fundo da batedeira.
6 ð Acrescente a linguiça e as maçãs fuji e misture .Passe a massa para um bowl untado com azeite e leve para a fermentar em cliamtizadora á 28 graus, umidade 80, por 35 minutos ou ate a massa fermentar e formar ñ teiasò de fermentação em seu interior.
7 ð Abaixar a massa para retirar o excesso de gases, a massa estará pegajosa. Com o auxílio de uma espátula meia lua, corte e modele a massa nos formatos das ciabatas. Arrume em uma forma de fundo reto, polvilhada com farinha de trigo e estique fomando pães alongados com as pontas ñretasò de aprox, 13 cm por 6cm, com altura baixa, pois fermentará novamente.
8 ð Polvilhe farinha de trigo e leve para fermentar por 35 minutos. Se necessário polvilhe mais um pouco de farinha de trigo sobre os pães.
9 ð Leve para assar em forno turbo pré-aquecido a 200ºC, com vapor nos 10 primeiros segundos, abrindo a chaminé quando estiver quase pronto.
Deixar esfriar em grades.
O pão deverá ficar com casca crocante, sabor ácido da esponja de maçã verde, levemente adocicado das maçãs fuji , levemente salgado e aromatizado com a linguiça. Miolo alveolado. E aparência rústica, lembrando pantufas.

Rendimento: de 7 a 8 pães