Ciabattine alla semola e olio d’oliva

Ingredienti:

300 gr.di farina 0
200 gr.di semola rimacinata di grano duro
360 ml.di acqua
15 gr.di lievito di birra fresco
5 gr.di malto
60 ml.di olio evo
10 gr.di sale fino

Preparazione

Mettete nell'impastatrice la farina, la semola, il lievito che avrete sciolto nell'acqua e il malto. Iniziate ad impastare il tutto inserendo l'acqua a filo in più riprese, attendendo l'assorbimento di una parte prima di procedere con l'aggiunta della successiva, e lavorando a medio-bassa velocità. Quando l'impasto avrà preso corpo, lasciatelo lavorare a velocità un pò più sostenuta fino a formare bene la maglia glutinica. Infine, incorporate il sale, lavorando ancora, e in ultimo l'olio a filo. Trasferite l'impasto in un recipiente, copritelo con un telo e lasciate lievitare nel forno spento per circa 2-2,5 ore, fino al raddoppio in volume. Trascorso il tempo, versate l'impasto sul tavolo e cospargetelo di farina, tagliatelo in parti uguali e dategli una forma rettangolare allungata sistemando i pezzi su una teglia microforata oppure una classica foderata con carta forno. Lasciate lievitare ancora per circa 1 ora, poi cospargete con poca semola e farina in superficie e inserite nel forno ventilato preriscaldato a 200 gradi per 15 minuti circa, poi abbassate la temperatura a 180 gradi e lasciate cuocere per altri 10 minuti circa.