

## Ciabatta

100 gr. di lievito madre rinfrescato la sera prima  
200 gr. di farina 0  
1 cucchiaio di olio evo  
mezzo cucchiaio di malto d'orzo  
1 cucchiaino di sale  
acqua tiepida

Ho impastato come al solito, per ultimo il sale, lasciando però l'impasto molto liquido.  
Poi ho messo a lievitare 12 ore, coperto in forno spento, e poi ho piegato come per il pane senza impasto, messo in teglia su carta forno, lasciato altre 2 ore, infornato a 180 gradi per 35 minuti circa.

