**Pain Ciabatta**

 **Pour 2 petits "pain ciabatta"**

**- 300 g d'eau tiède**
**- 100 g d'huile d'olive**
**- ¾ de càc de sel**
**- 550 g de farine T 55**
**- 1,5 càc de levure sèche de boulanger**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Pas de préchauffage du four**

Mettre dans la cuve de la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/), l'eau tiède, l'huile et le sel.
Verser la farine et y cacher la levure.
Lancer le programme "Pâte" jusqu'au bout.
Sortir la pâte sur le plan de travail fariné et la dégazer doucement.
Partager en deux pâtons d'environ480 g chacun.
Façonner chaque pâton en un pain rectangulaire et les déposer sur la plaque.
Saupoudrer de farine.
Enfourner à **four froid, réglé sur 190°C** pendant 40 minutes.
Laisser refroidir les pains sur une grille.
Couper en tranches le pain bien froid.