**Pain Ciabatta**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/04/Ciabatta-DSCN3084_32848.jpg) **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.