

Ciabatta

Tradycyjny, włoski chleb na drożdżach instant

2 sztuki



łatwy

20 Min.



Składniki:

Składniki:

500 g mąki pszennej chlebowej typ 750

1 opak. Drożdży suszonych instant 7 g Dr. Oetkera

1,5 łyżeczki soli

400 ml wody (letniej)

20 ml oliwy

1 Sposób przygotowania:

Do miski przesiej mąkę, dodaj drożdże, sól i dokładnie wymieszaj. Następnie dodaj wodę i całość zagnieć do połączenia się składników. Na koniec dodaj oliwę i zagnieć na jednolite ciasto. Gotowe ciasto będzie bardzo luźne, przełóż je do suchej miski, przykryj folią spożywczą i odstaw w ciepłe miejsce na 2 h do wyrośnięcia.

2 Formowanie:

Blachę z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia. Po tym czasie, osobny arkusz papieru do pieczenia oprósz delikatnie i dokładnie mąką. Wylej na środek połowę ciasta, łąpiąc za dwa przeciwległe końce papieru obtocz ciasto w mące, a następnie przełóż na blachę i lekko uformuj ciabattę. To samo powtórz z drugą częścią ciasta. Uformowane ciabatty przykryj ściereczką i odstaw jeszcze na ok. 40 - 60 minut.

3 Pieczenie:

Wyrośnięte ciabatty wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 230 °C

Czas pieczenia: ok. 20 - 25 min.



4 *Ciabatta z suszonymi pomidorami:

Dodatkowo do ciasta dodaj 80 g suszonych pomidorów z zalewy.

Do podstawowego przepisu pod koniec wyrabiania dodaj pokrojone drobno suszone pomidory, przełóż ciasto do miski i przykryj folią spożywczą i odstaw do wyrośnięcia. Pieczenie jak w wersji podstawowej.

