

Ingrediencie

500 g hladkej múky, 350 ml vlažnej vody, 20 g čerstvého droždia, 2 lyžice olivového oleja, 1 lyžička cukru kryštál, 2 lyžičky soli

Postup

Pripravíme si kvások z trošky vody, cukru a rozdrobeného droždia. Zvyšné suroviny si dáme do misky, pridáme hotový kvások a vymiesime nelepivé cesto, ktoré na vrchu trochu posypeme múkou a necháme ho v teple kysnúť cca 1,5 hodiny. Keď cesto zdvojnásobí svoj objem, vyklopíme ho na dobre pomúčenú dosku. Už ho nemiesime, vytvoríme šišku, ktorú preniesieme na plech vystlaným papierom na pečenie. Prikryjeme čistou utierkou a necháme ešte 30 minút vykysnúť. Pečieme pri teplote 210 stupňov cca 20 minút dozlatista. Preložíme na mriežku a necháme vychladnúť. Keď je ciabatta čerstvo upečená je tvrdá, po vychladnutí krásne zmäkne. Podávame k šalátom alebo natreté maslom a oblohou.



Ciabatta

Utorok, 15 Január 2013 15:21

