

Ciabatta



Jedne z moich ulubionych bułek, które najbardziej lubię z serami topionymi, żółtymi i twarogami. Pyszne są też same, z masłem. Do ciasta można dodać pokrojone na kawałeczki oliwki. Z podanych proporcji wychodzi około 6-7 bułek. Pamiętajcie o tym, żeby ciasto rozwałkować na podane 4cm grubości, ja swoje rozwałkowałam zbyt cienko i bułki wyszły za płaskie.

Składniki za zaczyn:

- 20g świeżych drożdży
- 150g mąki pszennej
- nieco ponad pół szklanki ciepłej wody

Składniki za ciasto właściwe:

- 150g mąki pszennej

- 1 łyżka + 1 niepełna łyżka oliwy z oliwek (tutaj nie stosujemy zamiennie oleju)
- 1,5 łyżeczki soli

Wykonanie:

1. Robimy rozczyń z drożdży – drożdże rozcieramy w wodzie i dolewamy do mąki. Mieszymy. Przykrywamy i odstawiamy na 3 godziny.
 2. Do rozczyń dodajemy mąkę, sól i oliwę, zagniatamy ciasto.
 3. Wykładamy ciasto na blat lekko posypany mąką i rozwałkowujemy na placek o grubości 4cm. Smarujemy go oliwą i składamy na trzy razy. Ponownie odstawiamy, by wyrosło na około godzinę.
 4. Ciasto po raz drugi rozwałkowujemy na grubość ok. 4cm. Dzielimy je na 6-7 części. Każdą układamy na blasze wyłożoną papierem do pieczenia. Przykrywamy i odstawiamy do wyrośnięcia na około 40 minut.
 5. Piekarnik nagrzewamy do 260 stopni Celsjusza, spryskujemy jego wnętrze. Wkładamy blachę z bułkami, ponownie spryskujemy i zmniejszamy temperaturę do 210 stopni. Bułki pieczemy 15 minut, po upieczeniu studzimy na kratce.
-