



CIABATTA – SCHNELLE ZUBEREITUNGSWEISE

Zutaten:

450 g Mehl
1,5 TL Trockenhefe
1,5 TL Salz
1 TL Zucker
1 EL Olivenöl
340 ml lauwarmes Wasser



Zubereitung:

- 1) In eine Schüssel gebt ihr die trockenen Zutaten: Mehl, Hefe, Zucker und Salz und verrührt sie miteinander.
- 2) Fügt das Öl und das lauwarme Wasser hinzu und verknetet per Hand, mit der Küchenmaschine oder dem Kochlöffel einen klebrigen Teig.
- 3) Deckt die Schüssel mit einer Schicht Frischhaltefolie und einem sauberen Küchentuch oder einem Deckel ab und lasst den Teig an einem warmen Ort ca. eine Stunde lang gehen.
- 4) Bereitet ein Blatt Backpapier vor, belegt ein Backblech damit und bemehlt es reichlich. Gebt den gegangenen Teig darauf, der nun nicht mehr geknetet wird. Formt einfach mit leicht bemehlten Händen eine typische Ciabatta-Form. Nach Wunsch könnt ihr den Teig auch halbieren und daraus 2 Ciabatta formen.
- 5) Deckt die Ciabatta mit einem sauberen Küchentuch ab und lasst sie noch etwa 30 min gehen. In dieser Zeit heizt ihr den Backofen auf 220 Grad vor. Zusammen mit den Broten gebt ihr eine kleine feuerfeste Schüssel mit Wasser in den Ofen. Der Dampf macht die Ciabatta schön knusprig.
- 6) Backzeit: 1 große Ciabatta: 10 min bei 220 Grad, dann ca. 20-25 min bei 200 Grad. 2 kleinere Ciabatta: 10 min bei 220 Grad, dann ca. 15-20 min bei 200 Grad
- 7) Nach dem Backen gleich aus dem Ofen nehmen, ein wenig auskühlen lassen und am besten lauwarm genießen. Guten Appetit!

Über-Nacht-Gare: 1 TL Hefe statt 1,5 und kaltes Wasser verwenden, Gehzeit bei Zimmertemp.: 8-10 h oder im Kühlschrank bis zu 12 h. Danach bei Zimmertemp. 30 min „aufwärmen“ lassen und backen.

Tipp: In den Teig könnt ihr vor dem ersten Gehen Walnüsse, getr. Tomaten, Oliven, geröstete Zwiebeln und Kräuter einarbeiten.



CIABATTA – POZNATI ITALIJANSKI KRUH NA BRZI NAČIN

Sastojci:

450 g brašna
1,5 kašičice suhog kvasca
1,5 kašičice soli
1 kašičica šećera
1 kašika maslinovog ulja
340 ml tople vode



Priprema:

- 1) U jednu posudu sipajte sve suhe sastojke a to su brašno, kvasac, šećer i so.
- 2) Dodajte ulje i vodu, a zatim ručno, pomoću kuhinjske mašine ili kuhačom zamijesite tijesto koje je prilično ljepljivo.
- 3) Posudu prekrijte prvo slojem prozirne folije a zatim kuhinjskom krpom ili poklopcem i ostavite na toplom da nadolazi jedno sat vremena.
- 4) Pripremite list pek papira, stavite ga u pleh pa obilno pospite brašnom. Na njega istresite nadošlo tijesto koje se više ne mijesi nego se lagano pobrašnenim rukama od njega formira ciabatta. Po želji tijesto podijelite na dva djela pa napravite dvije manje ciabatte.
- 5) Tijesto prekrijte čistom kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mjestu da nadolazi oko 30 min. U to vrijeme zagrijte rernu na 220 stepeni gornji/donji grijači. Skupa sa ciabattom stavite i jednu vatrostalnu posudu sa vodom u rernu. Para će ciabattu učiniti hrskavom.
- 6) Vrijeme pečenja: 1 velika ciabatta: 10 min na 220 stepeni pa 20-25 min na 200 stepeni. 2 manje ciabatte: 10 min na 220 stepeni pa 15-20 min na 200 stepeni
- 7) Nakon pečenja je odmah izvadite iz rerne pa ostavite da se malo ohladi. Servirajte ciabattu najbolje toplu uz razne namaze ili meso sa roštilja.

Priprema preko noći: koristite 1 kašičicu kvasca umjesto 1,5 i hladnu vodu. Vrijeme dizanja na sobnoj temp.: 8-10 h ili u frižideru do 12 h. Zatim tijesto ostavite na sobnoj temp. da se „ugrije“ pa ga pecite, kao gore navedeno.

Savjet: Prije prvog dizanja u tijesto po želji dodajte orahe, suhi paradajz, masline, prženi luk i razne začine.