

CIABATTA

Sestavine:

450 gramov (3 $\frac{3}{4}$ skodelice) moka
350 ml (1 $\frac{1}{4}$ skodelice) mlačne vode
žlica olivnega olja
vrečka (7 g) suhega kvasa
2 žlički soli

Postopek:

V posodi mešalnika premešaj moko in kvas ter postopoma dodaj vodo ter olivno olje, na koncu, ko je že vse lepo povezano, pa še sol. Na srednji hitrosti naj mešalnik gnete testo kakšnih 5 – 10 minut. Z lopatko postrgaj po straneh posode, če je treba, da se vse sestavine lepo premešajo. Testo bo lepljivo, svetleče in elastično.

Obrni ga v naoljeno posodo, z oljem rahlo premaži tudi po vrhu, pokrij in na sobni temperaturi pusti, da vzhaja 30 minut. Z mokrimi rokami ga nato rahlo raztegni in preloži/prepogni.

Od tu naprej sta dve možnosti. Pokritega s krpo se lahko da v hladilnik, da vzhaja vsaj 10 ur oziroma čez noč. Lahko pa vzhaja na toplem kakšni dve uri. Sicer kruh ne bo imel tako velikih luknjic (kar je najbolj zaželeno pri ciabatti), je pa vseeno zelo dober.

Pečico segrej na 200 stopinj. Ko jo prižgeš, daj vanjo, spodaj, kovinsko kozico ali litoželezno ponvico.

Testo previdno preloži na pripravljen pekač. Čim manj delaj s testom, samo narahlo ga raztegni v želeno dimenzijo. Če se ga preveč oblikuje, se »uničijo« zračni mehurčki v testu, in potem v ciabatti ne bo luknjic. In ja, če bo preveč »natlačen« v modelu, bo kruh bolj kompakten, ne bo tako luknjičast. A še vseeno odličen.

Ko se pečica segreje, v kozico, ki je tudi že vroča, vlij kozarec hladne vode in vstavi pekač s kruhom. Med peko se bo ustvarjala para, ki je nujno potrebna za hrustljivo skorjo.

Kruh naj se peče 30 – 40 minut oziroma dokler ni lepo zlatorjav. Ker ima vsaka pečica svoje posebnosti, bo v kakšni morda treba pekač vmes obrniti, da se ciabatta enakomerno zapeče.

Ohladi naj se na rešetki, za pravo hrustljivost skorje pa poskusite počakati vsaj eno uro (če vam uspe). Odličen je tudi sam, pokapljan samo z dobrim olivnim oljem.

Prيرهjeno po receptu Silvie Colloca, Ciabatta bread.