



Ciabatta

Både Frankrike og Italia bruker er kjent for sine landbrød. Den velkjente smaken på de franske restauranter og cafeer er et kjent og hyggelig ferieminne for mange. Ciabatta er et meget velsmakende og populært bakverk som du nå kan lage hjemme

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Bland alle de tørre ingrediensene med lunkent vann (38-40 °C) og olje. Elt deigen ca. 5 min i kjøkkenmaskin eller 10 min for hånd. Ha litt olje i bunnen av en bolle, legg deigen opp i bollen
- ② Forhev deigen under plast i ca. 1 time
- ③ Slå deigen sammen med knyttet neve (mens den ligger i bollen) slik at luften går ut av deigen. La deigen heve 1 time til
- ④ Når deigen har hevet ferdig strør du rikelig med semulegryn på bordplaten. Hell deigen forsiktig ut av bollen (uten at luften går ut av deigen). Bruk en deigskrape eller kniv og kutt 6 - 8 rektangulære emner. Form emnene som en tøffel (Ciabatta betyr tøffel). Sett dem på plate med bakepapir med kuttekanten opp. Strø godt med semulegryn over. Hev i ca. 40 min
- ⑤ Forvarm ovnen til 250 °C varmluft og sett brødene inn på midterste rille, senk temperaturen til 200 °C og stek brødene i 20 - 25 min avhengig av ovn. Avkjøl på rist



TIPS

Ønsker du sprø skorpe og luftig bakst setter du inn en tom langpanne nederst i ovnen under oppvarming. Når du setter inn brødene heller du en kopp med kaldt vann i langpannen

Ingredienser

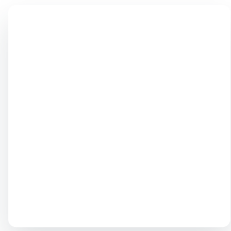
500 g	Møllerens Pizzamel Tipo 0
3,5 dl	lunkent vann
1/2 pose	tørrgjær
2 ss	olje
1 ts	salt

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Pizzamel
Typo 0

Lignende oppskrifter



Baguetter

🕒 OVER 60