



Ciabatta rețeta originală

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1 kg	făină de grâu semidur, tip 00	5 linguri	ulei de măsline extravirgin
8 g	drojdie de bere uscată	750 ml	apă caldută
2 1/2 lingurițe	miere (sau zahăr)	1 linguriță	de sare

Instructions

Dacă îți dorești cele mai bune ingrediente pentru această ciabatta rețeta originală, nu uita să îți iei cardul Selgros, care se eliberează și persoanelor fizice. Îl poți obține completând formularul din aplicație sau îl poți solicita la birourile de informații clienți din magazine.

Pasul 1. Într-un bol mare, pune făina și drojdia, amestecate.

Pasul 2. Fă o gaură în centrul făinii și adaugă uleiul de măsline, mierea și, treptat, toată apa. Amestecă bine cu o lingură și, după ce s-a format aluatul, pune sarea.

Pasul 3. Frământă rapid cu mâinile aluatul, care este destul de lipicios. Acoperă bolul cu folie alimentară și lasă aluatul la dospit la frigider, pentru 12 ore, sau la temperatura camerei, timp de patru ore.

Pasul 4. După ce s-a încheiat timpul de dospire, pune aluatul pe o suprafață acoperită cu multă făină și mai frământă-l 5 minute. Formează din el o bilă, acoper-o cu un prosop curat și mai lasă-l la crescut o oră, în cuptorul stins.

Pasul 5. Împarte bila de aluat în zece părți egale și întinde-le în formă de dreptunghi. Rulează fiecare dreptunghi pe latura lungă, astfel încât să obții niște suluri mai groase. Pune rulourile de aluat pe o tava căptușită cu hârtie de copt, acoperă-le cu un prosop pudrat cu făină și mai lasă-le la crescut 40 de minute

Pasul 6. Preîncălzește cuptorul la 200°C și pune o cratiță plină cu apă în partea de jos a acestuia, pentru umiditate. Cu un cuțit bine ascuțit, fă o creștătură pe lungimea rulourilor de aluat.

Pasul 7. Pune ciabatta în cuptorul fierbinte și coace timp de 20 de minute. Scoate cratița cu apă și mai lasă pâinea la copt 10 minute, până devine aurie.

Ciabatta se servește caldută sau rece. Este frecvent folosită la sandvișuri, care devin astfel absolut delicioase!

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Ciabatta rețeta originală

Stand 28.08.2023