



Ciabatta cu măsline

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1 kg	făina tip 00 (plus o cantitate pentru suprafața de lucru)	20 g	sare
1/2 linguriță	zahăr	200 g	măsline negre, fără sâmburi
7 g	drojdie de bere uscată	3 linguri	ulei de măsline
670 g	apă caldă		

Instructions

Nu ezita să încerci această rețetă ciabatta cu măsline, iar dacă alegi cele mai bune ingrediente de la Selgros, garantat vei avea succes!

Pasul 1. Pune făina într-un bol foarte mare (aluatul va crește foarte mult în volum). Pune drojdia într-un pahar cu apă caldă, adaugă zahărul, amestecă și lasă 5 minute deoparte. Toarnă drojdia peste făină, uleiul, apoi, treptat, restul de apă. Amestecă bine cu o lingură. Aluatul trebuie să aibă o consistență moale, hidratată și lipicioasă. La final, adaugă sarea, amestecă bine, apoi acoperă bolul cu folie alimentară și lasă la dospit 12 ore, la temperatura camerei. După tot acest timp, aluatul își va tripla volumul.

Pasul 2. Scurge bine măslinele negre, taie-le felii subțiri și lasă-le pe un prosop de bucătărie, pentru a elimina orice lichid în exces. După cele 12 ore de dospire, amestecă aluatul cu măslinele, apoi răstoarnă totul pe o suprafață de lucru pudrată din abundență cu făină. Cu mâinile înfăinate, întinde aluatul sub formă de dreptunghi. Îndoie partea dreaptă spre stânga, apoi partea stângă spre dreapta, partea de sus, în jos și pe cea de jos, în sus. Întinde aluatul în formă de dreptunghi de alte două ori și repetă mișcările (tehnica stretch & fold). Aluatul ar trebui să devină astfel mai maleabil.

Pasul 3. Împarte aluatul în trei părți. Cu grijă, pentru a nu o turti, ia câte o pâine pe care o răsuțești ușor și o pui într-o tavă tapetată cu hârtie de copt. Pudrează ciabatta cu făină, repetă procedura cu celelalte două pâini, acoperă totul cu un prosop și lasă-le la crescut o oră.

Pasul 4. Preîncălzește cuptorul la 200°C pentru 20 de minute. Coace pâinea timp de 30-40 de minute. Vezi dacă pâinea este coaptă cu ajutorul unei scobitori, care, după ce a fost introdusă în ea, trebuie să iasă curată.

Pasul 5. Scoate pâinea din cuptor și pune-o pe un grătar, la răcit.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Ciabatta cu măslina

Stand 28.08.2023