

# Ciabatta



Autor: **patusia5**  
Przepisów: **263** Ocena: **8025**



1-2 os. > 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- Na zaczyn:
  - 7g drożdży świeżych
  - 200ml letniej wody
  - 175g mąki pszennej chlebowej
- **CIASTO WŁAŚCIWE:**
  - 7g drożdży (świeżych)
  - 2 łyżki ciepłego mleka
  - 2 łyżki oliwy z oliwek
  - 200ml wody (letniej)
  - 1,5 łyżeczki soli
  - 340g mąki pszennej (chlebowej)
  - garść oliwek (opcjonalnie)

## Sposób przygotowania:

- 1 Zaczyn: dzień przed pieczeniem przygotowujemy zaczyn. Drożdże rozprowadzamy wodą, dodajemy mąkę, dobrze mieszamy i odstawiamy pod przykryciem na 12 godzin w ciepłe miejsce.
- 2 Ciasto właściwe: drożdże rozprowadzamy w ciepłym mleku. Dodajemy do zaczynu. Wlewamy również wodę i oliwę. Mieszamy. Następnie stopniowo dodajemy mąkę zmieszaną z solą. Ciasto będzie raczej rzadkie, ja wyrabiałam łyżką do momentu aż zaczęło odchodzić od ścianek miski. Miskę przykrywamy ściereczką odstawiamy na 2 godziny w ciepłe miejsce. Jeśli chcemy ciabatty z dodatkiem oliwek dodajemy je pod koniec wyrabiania ciasta.
- 3 Po 2 godzinach przygotowujemy blaszkę - wykładamy ją papierem do pieczenia i obsypujemy mąką. Ciasto nabieramy ręką i szybkim ruchem przekładamy na blaszkę, lekko formujemy w długie, płaskie bułeczki, ale nie ugniatamy za mocno. Pieczywo oprószamy mąką, przykrywamy i odstawiamy jeszcze na 20 minut.
- 4 Pieczemy około 20-25 minut w 220 stopniach.

## Twoje notatki do przepisu: