

CIABATTA



Ingrediënten

- 280 g water
- 22 g verse gist (of 11 g droge gist)
- 30 g olijfolie
- 500 g eiwitrijke bloem (12% eiwitten)
- 8 g broodverbeteraar
- 8 g zout

Werkwijze

1. Doe het water en de gist in de mengbeker en meng:
1 min / 37°C / snelheid 2
2. Voeg de bloem, de broodverbeteraar, de olie en het zout toe en kneed:
10 min / kneedfunctie
3. Het deeg moet elastisch zijn. Neem een kom en wrijf die in met olie. Haal het deeg uit de beker en breng over in de kom. Die kom dek je af met plasticfolie (of een douchekapje!).
4. Zet op een warme plaats en laat ½ uur rijzen. Dit is de eerste rijs.
5. Bebloem je werkblad rijkelijk. Haal het deeg uit de kom. Duw er een beetje de lucht uit en vorm een rechthoek van ongeveer 25x35 cm. Verdeel deze lap deeg in 2 of 4 stukken. Leg de stukken deeg op een bebloemde handdoek. Laat het deeg opnieuw rijzen. Dek het af met een handdoek die je met een plantenspuit hebt vochtig gemaakt. Dit is de 2^{de} rijs. De duur van deze rijs hangt af van de soort bloem/meel dat je hebt gebruikt en de temperatuur. Reken minimum een ½ uur tot een uur. Pas op, laat het deeg niet overrijzen want dat kan ook.
6. Verwarm de oven tot 240°C.
7. Leg het gerezen deeg op een bakplaat (eventueel met bakpapier). Leg onderaan in de oven een ovenschaal die je vult met kokend water. Bak het brood af gedurende 10 minuten op 240°C en nog eens 10 min op 210°C.
8. Laat afkoelen op een rooster.

TIP: Wil je variëren dan kan je Provençaalse kruiden toevoegen aan je deeg. Een sneetje ciabatta besprenkelen met fijne olijfolie en wat grof zeezout is eenvoudig maar heel lekker!

