



Ciabatta

Bak zelf een Italiaans ciabatta brood met dit heerlijke recept van Deleukstetaartenshop! Dit brood heb je in 2 uurtjes gemaakt en is voor 4 personen. Scroll snel naar beneden, want we hebben ook een heerlijk makkelijk recept voor knoflook kruidenboter voor jou klaarstaan!

Boodschappenlijstje



Molino Pasini Bloem Universeel (All Purpose) 1 kg

MP1263
€ 2,89



Molino Pasini Droge Actieve Gist 500 g

MP5780
€ 8,89



Wilton Versa-Tools Cut & Lift Blade

02-0-0011
€ 7,11



Molino Pasini Griesmeel van Harde Tarwe (Durum) 1 kg

MP4707
€ 3,95



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

P01733
€ 3,85

Ingrediënten

- 500 g Molino Pasini Bloem Universeel (All Purpose)
- 10 g Molino Pasini Droge Actieve Gist
- 40 ml olijfolie
- 400 ml lauw water
- 10 g zout

Overige benodigheden

- PME Deep Square Pan 25 x 25 x 7,5cm
- Wilton Versa-Tools Cut & Lift Blade
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

Stap 1: Deeg maken

Doe de 500 g Molino Pasini Bloem Universeel, 10 g Molino Pasini Droge Actieve Gist en 10 g zout in een mengkom en plaats het onder de mixer met een deeghaak. Voeg tweederde van het lauwe water en de 40 ml olijfolie toe. Mix dit ongeveer 4 minuten op medium snelheid tot het een samenhangend deeg is geworden. Voeg nu de rest van het water toe en laat het op medium snelheid 6-8 minuten mixen. Het deeg is heel vloeibaar.

Stap 2: Deeg laten rijzen

Vet de PME bakvorm in met olie en laat het deeg in de bakvorm lopen. Dek de vorm af met een vochtige maar niet te natte theedoek en laat het minimaal 2 uur op het aanrecht rijzen. Het deeg moet 2 tot 3 keer in omvang toenemen.

Tip! Zet het deeg niet op een kachel of andere warme plek om het rijsp proces te versnellen, dit verandert de structuur van het brood.

Stap 3: Deeg vormen

Bestrooi je werkblad flink met bloem en strooi hier griesmeel overheen. Door de natte structuur van het deeg is het behouden van de vierkante vorm wel een uitdaging. Stort het deeg op je werkblad en probeer voorzichtig met je handen een rechthoekige vorm te krijgen. Strooi wat bloem en griesmeel op het deeg. Probeer niet te veel aan je deeg zitten want dan gaat de lucht eruit. Gelukkig is een ciabatta vrij rustiek dus het hoeft niet perfect te zijn. Verwarm de oven alvast voor op 230°C (heteluchtoven 220°C).

Stap 4: Deeg snijden

Snijd het deeg in vier stukken en leg ze met behulp van de taartlifter van Wilton iets uit elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat het deeg 10 minuten liggen op de bakplaat voordat het de oven in gaat. Het lijkt nu heel plat maar eenmaal in de oven komt het goed.

Stap 5: Bakken

Bak de ciabatta 's in 20-25 minuten bruin en gaar. Als je op de onderkant van je brood klopt en een holle klank hoort, zijn ze goed.

Tip!

Serveer er zelfgemaakte knoflook kruidenboter bij, volgens dit recept:

- 250 g zachte ongezouten roomboter
- Grof zeezout
- 3 teentjes knoflook fijngesneden
- Fijngesneden bieslook
- Fijngesneden platte peterselie

Doe alle ingrediënten in een bakje en prak dit met een vork goed door elkaar. Leg een vel plastic folie op het aanrecht en schep hier de boter op. Rol het op tot een worst en laat opstijven in de koelkast. Haal de boter een half uur voor serveren uit de koelkast.