

Ciabatta

Hozzávalók a kovászhoz: este

- 150 g BL 80 liszt
- 2 g élesztő
- 115 g víz

A hozzávalókat jól elkeverjük, majd egy ruhával letakarjuk a tálat. 5-6 órát hagyjuk a konyhapulton, majd éjszakára ment a hűtőbe.

Tészta hozzávalói:

- 280 g BL 80 liszt
- 8 g élesztő
- 1 tk. só
- 235 g víz
- az egész kovász

A tészta hozzávalóit 8-10 percen keresztül dagasztottam. Igen lágy, ragacsos a tészta, de ilyennek kell lennie. Egy műanyag, laposabb, téglalap alakú dobozba tettem, majd letakarva kelesztettem kb. másfél órán át. Hűvösebb időben ez akár 3 óra is lehet, a lényeg, hogy duplájára emelkedjen.

Alaposan lisztezett felületre borítottjuk, óvatosan, hogy a levegő ne nagyon szoruljon ki belőle. Téglalap formára igazítottam, majd mint egy levélpapírt, három rétet hajtottam, majd ezután félbe. Hagytam pihenni kb. fél órát, majd a hajtogatást megismételtem. A felesleges lisztet a hajtogatások előtt érdemes egy ecsettel lesöpörni.

A tésztát ketté osztottam, majd egyenként ismét három rétet hajtottam, óvatosan a sütőpapírral bélelt tepsire fordítottam, úgy, hogy a hajtás széle alulra kerüljön. Ismét pihent 30 percig, majd 250 fokra előmelegített sütőbe tettem 10 percre, a sütő aljába vizet lötytyintettem. 10 perc után visszavettem 220 fokra és további 15 percig, vagy a kívánt szín eléréséig sütöttem.

Remek bruschetta-nak, de ropogósra sültt baconnal vagy füstölt sonkával, mozzarellaival, rucolával megrakva mennyei szendvics is lehet.

