

Ciabatta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vlažná voda 350 ml
- Sůl 2 lžička
- Cukr 1 lžička
- Olivový olej 2 lžíce
- Hladká mouka 500 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Suroviny vložíme v uvedeném pořadí do pekárny a necháme vypracovat a nakynout těsto (nebo zpracujeme ručně vařečkou).

Nakynuté těsto (je hodně řídké a lepivé) vyklopíme na hodně pomoučený vál a rukama roztlačíme na obdélník, případně si pomůžeme válečkem.

Rozválené těsto přeložíme na třetiny (viz foto).

Vzniklý pás ostrým nožem rozkrojíme na několik kusů, podle toho jak velké chceme ciabatty.

Každý kousek opatrně přeneseme na plech vyložený papírem na pečení. Přikryjeme čistou utěrkou a necháme ještě půl hodiny kynout.

Plech vložíme do trouby vyhřáté na 220°C a pečeme do zhnědnutí, asi 20-25 minut.

Upečené ciabatty necháme vychladnout na mřížce.