

Pravá italská ciabatta

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- sůl 1.5 lžička
- hladká chlebová mouka t 650 3 hrnek
- sušené droždí 2 lžička
- voda 2 hrnek

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

Den předem začneme přípravou biga starteru. Do mísy dáme 1 hrnek prosáté chlebové mouky, 1 lžičku sušeného droždí, promícháme a zalijeme vlažnou vodou v poměru 1 hrnek vody na 1 hrnek mouky, přitom 1 hrnek = 250 ml. Všechno spolu promícháme. Vznikne řídké těsto, které přikryjeme čistou utěrkou a necháme kynout 12 hodin, nejlépe přes noc.

Na druhý den přidáme zbytek mouky, tedy 2 hrnky, 1 lžičku sušeného droždí, sůl a 1 hrnek vlažné vody a vymícháme v robotu na měkké a trochu lepkavé těsto. Mícháme asi 8 minut, z toho první čtyři minuty při pomalých obrátkách robota a v druhé polovině míchání trochu zvýšíme obrátky. Zakryjeme a necháme kynout na teplém místě asi 1 hodinu. Během kynutí těsto dvakrát třikrát ztuhne, jednoduše ho vařečkou zatlačíme.

Vykynuté těsto vyklopíme na dobře pomoučněnou desku, posypeme moukou a přikryté čistou utěrkou necháme dalších 40 minut kynout na teplém místě. Troubu předehřejeme na 250 - 280 °C.

Vykynuté těsto rozřežeme po délce na dvě poloviny a vytvarujeme do podlouhlých bochníků. Netřeba se s tím dlouho babrat, aby nám těsto nesplasklo.

Bochníky položíme na moukou posypanou teflonovou fólii na plech. Pokud by se plech jen vymastil anebo vystlal papírem na pečení, tak se těsto po okrajích nikdy nezdvihne, ale přilepí se na plech a chléb by nikdy nebyl pěkně okrouhlý. Netřeba se bát, jen dobře pomoučneme a trochu i na povrchu.

Na spodek trouby je třeba dát starý hlubší plech na pečení, který je třeba dobře předeřhát na teplotu trouby a těsně před vložením chleba do trouby nalijeme do něj asi deci a půl vroucí vody a dvířka rychle zavřeme, aby se vytvořilo co nejvíce páry. Účel této páry je ten, že právě ona pomáhá k zdvihnutí se těsta a to tím, že vlhkost vlastně udržuje těsto pružné, a tak se může dobře natáhnout, proto je ta pára důležitá v první fázi pečení.

Takto pečeme ciabattu při plné teplotě prvních 5 minut a potom stáhneme na 230 °C a dopékáme při této teplotě asi 35 minut. Pokud se vám zdá, že chléb rychle tmavne, tak teplotu stáhněte na 210 °C, přikryjte ciabattu teflonovou fólií a pečte pod fólií při snížené teplotě.

Je velmi těžké přesně uvést teploty, protože každá trouba hřeje jinak a jinak peče. Prvních deset minut troubu neotvíráme, až potom když je potřebné chleba otočit, aby se rovnoměrně upekli. Upečenou ciabattu vybereme, necháme vychladnout na mřížce a následně pokrájíme na krajíce.

Ciabattu poprvé v roce 1982 upekli italský pekař Arnaldo Cavallari z Adrie v malém městečku Veneto nedaleko Benátek. Následně byl recept licencovaný na Cavallari - Molini Adriesi pro pekaře v 11 krajích od roku 1999.

Jsou známé krajové varianty s odlišnostmi, například ciabatta v Toskánsku, Umbrii nebo Marche je jiná. V Římě je často okořeněná majoránkou. Vlastní variaci má ciabatta z oblasti okolo jezera Como. Dnes se už vyrábějí i varianty z celozrnné mouky - ciabatta integrale a s mlékem ciabatta al latte. Ciabatta vznikla jako odpověď pekařů Itálie na francouzské bagety a anglické sandwiche.