

Ciabatta

Zet alles klaar.

70g bloem
40 ml water
2 g gist

3 g gist
100g bloem
12 ml melk
80 ml water
3g zout
9 ml olijfolie

1. Weeg 70 g bloem & de gist af.
2. Meet 40 ml water af.
Werkwijze:
3. Verwarm het water tot het lauw is in een pannetje.
4. Doe de gist bij het lauwe water in het pannetje.
5. Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.
Klop op tot een schuimig mengsel.
6. Zeef al roerend tot een zuurdesem: 70 g bloem in een kom bij de vloeibare gist.
Voeg de rest van het water toe.
Blijf roeren tot je een stevig deeg zonder klonters bekomt.
7. Bestuif een plank met bloem.
Doe er het mengsel op
Knead 5 à 6' met je vingers tot een egale, sponsachtige massa.
8. Strijk vershoudfolie in met olie.
Doe het deeg weer in de kom.
Span de folie over de kom.
Plaats 1 nacht op een warme plaats tot het deeg gerezen & weer ingezakt is.

13 uur later:

- Weeg 100 g bloem en het water af.
Klop de gist met een beetje van het water op tot een schuimig mengsel.
Voeg de rest van het water toe.
Stort de zuurdesem in een grote mengkom.
Voeg al roerend de opgeloste gist toe.
Voeg de melk toe & meng in het deeg.
Zeef er de bloem bij.
Knead met je vingers tot een nat mengsel.
Knead er het zout & de olijfolie door.
9. Dek af met een handdoek.
laat 1 uur & 45 minuten rijzen.

1.
 1. Verwarm de oven voor op 220 graden.
Bestrooi een bakplaat met bloem.
Schep het deeg op de bakplaat.
Vorm een langwerpige brood van 2 à 3 cm dik.

Druk de bovenkant een beetje plat.
Strooi er wat bloem over.

2. Laat nog een half uur rijzen
Bak 30 minuten.

Laat ze afkoelen op een taartrooster.