
Ciabatta - chlebki.

Dodano: 2007-03-11 17:35:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5237 razy.

Przygotowanie: ok. 20 min. + mieszanie + wyrastanie

Pieczenie: 20 min.

Składniki na około 10 chlebków.

3.5 dl wody

2 łyżki oliwy

0.5 kg maki przenej (+ odrobina do posypania)

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka cukru

1 paczka sproszkowanych drożdzy(instant)

odrobina mleka do posmarowania chlebków

Ewentualnie aby nadać oryginalny smak chlebkom można dodać do wyboru:

- 1 łyżka świeżo posiekanego rozmarynu

- 115 gram posiekanych na słońcu suszonych pomidorów (najczęściej są dostępne w słoiczkach w oliwie - należy je wtedy dobrze odsaczyć przed posiekaniem)

lub

- 115 gram posiekanych czarnych oliwek bez pestek

1a. Jeżeli używasz urządzenia do robienia chleba należy sprawdzić w instrukcji kolejność wkładania składników. (Standardowo najpierw woda z oliwą, potem mąka, na środek wsypuje się w małe zagłębienie drożdże a następnie w przeciwległe rogi dodaje się sól i cukier pamiętając, żeby żadne ze składników oprócz mąki nie stykały się z drożdżami). Urządzenie należy zaprogramować na gniesienie ciasta. Trzeba wyjąć ciasto z urządzenia zanim zacznie wyrastać.

1b. Jeżeli nie używasz urządzenia do wypieku chleba, postępuj następująco: wysyp mąkę na stolnicę, wymieszaj z cukrem i solą, rozpuść drożdże w letniej wodzie i wymieszaj z mąką. Na koniec dodaj oliwę. Zagniataj ciasto aż będzie elastyczne i nie będzie się kleiło do rąk.

2. Ewentualnie dodaj składniki smakowe (rozmaryn, pomidory suszone lub oliwki) i zagniataj aż składniki dobrze rozprzestrzenia się po cieście.

3. Posmaruj blachę tłuszczem i posyp lekko mąką.

4. Podziel ciasto na około 10 równych porcji.

5. Z każdej porcji formuj kulistą lub owalną chlebek, włóż go na blachę zostawiając sporo wolnego miejsca między chlebkami. Przygnieć lekko chlebek od góry.

6. Przykryj chlebki ściereczką i pozostaw w ciepłym miejscu do wyrosnięcia na około 30 min (aż chlebki podwoją swoją wielkość).

7. Rozgrzej piec do temperatury 200°C. Wyrosnięte chlebki posmaruj z wierzchu mlekiem i posyp lekko mąką.

8. Piec około 20 minut aż będą złotobrązowe i dzwiecza "pusto" kiedy pukasz w nie od spodu.

Najlepiej jest podawać je, kiedy jeszcze są ciepłe.

Nadesłał: Kamila <>

fajne

Nadesłał(a):