





CIABATTINE

HOZZÁVALÓK

- extra szűz olívaolaj
- ¾ tk porélesztő vagy 7 g friss élesztő, morzsolva
- 5 g cukor
- 1620 g víz
- 395 g fehér kenyérliszt
- 260 g tészta liszt (00-ás liszt)
- 12 g finom tengeri só
- 1-2 ek finom búzadara, szóráshoz

ELKÉSZÍTÉS

1. Olajozza meg a Varoma tálat egy olívaolajjal, és tegye félre.
2. Tegye az élesztőt, a cukrot és 370 g vizet a keverőedénybe, majd keverje **20 mp/2-es fokozaton**.
3. Adja hozzá kenyérlisztet és dagassza a tésztát **1p/ ↓ fokozaton**.
4. Adja hozzá a tészta lisztet és a sót, majd dagassza **3 p/ ↓ fokozaton**. Borítsa ki a tésztát a konyhapultra és tálba, majd fedje le a Varomát.
5. Öntsön 1000 g vizet a keverőedénybe, és indítsa el az **Előmosogatást** . Ürítse ki a keverőedényt.
6. Tegye a maradék 250 g vizet a keverőedénybe, tegye lefedett Varomát a helyére, és indítsa el az **Erjesztést**  **2 óra/40°C-on**. Az erjesztés vége felé melegítse elő a sütőt 200°C-ra, egy tepsit béleljen ki sütőpapírral.
7. Borítsa ki a megkelt tésztát lisztezett felületre, és ossza 4 egyenlő nagyságú részre, és formázzon belőlük ciabatta formát. Tegye az előkészített tepsire, és szórja meg búzadarával.
8. Süssük 15 percig (200°C), majd vegye le a sütő hőmérsékletét 180°C-ra, és süsse további 10-15 percig aranybarnára. Tegye rácsra, hogy teljesen kihűljön, mielőtt szeletekre vágva vagy vízszintesen félbevágva szendvicsekhez tálalná.



Előkészítés
30 perc



Teljes idő
3 óra 30 perc



Nehézségi fok
könnyű



Adag
4 adag