

Ciabat, bez mešenja



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- 4 šoljebrašna
- 2 šoljemplake vode
- 2 kašicicekvasca
- 1 kašikasoli

Priprema

U dublju ciniju prosejemo brašno. U sredinu dodamo kvasac i so. Polako usipamo mlaku vodu i sve dobro varjacom sjedinimo. Ostavimo ciniju zamotanu u kuhinjsku krpu, da stoji 14 sati na toplom tamnom mestu. Posle tog vremena izvadimo testo, koje se uduplalo.

Zatim izrucimo testo na ravan pobrašnjen pleh i ostavimo prekriven u rerni još dva sata. Ne brinite, ako se testo razlije, samo ga malo pokupite da ostane ovalna vekna.

Pecemo na 200 C, oko 60 minuta.

Ja sam od još vruce ciabate pravila sendvice, premazane puterom u koji sam izmešala sasvim sitan beli luk (aioli). Ostali sastojci po izboru vašem.

Savet

U vremenu pripreme piše 70 minuta, ali naravno testo stoji oko 16 sati. Ako ste do sada jeli ciabatu iz pekare,

tvrdim i znam ova je mnogo bolja..i trud je minimalan!