

iabata, bez mešenja



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 šoljebrašna**
- **1/2 kašičicesuvog kvasca**
- **1,5 kašičicesoli**
- **2 šoljetople vode**

Priprema

Pripremimo sastojke.

Brašno, kvasac, so, vodu dobro izmešamo dok dobijemo prilično lepljivu masu. Pokrijemo ciniju i ostavimo na normalnoj temperaturi da stoji oko 18 sati (ne duže). Pokvasimo radnu površinu, stavimo plasticnu foliju, pa izrucimo na to testo. Oblikujemo ga u duguljastu široku venu. Ravan pleh pospemo projinim brašnom, pa premestimo testo na to i pospemo brašnom. Ostavimo da stoji još dva sata. Testo ce narasti ali u širinu.

Stavimo da se pece na 220 stepeni C oko 35 do 40 minuta.

Ovako.

Savet

Vrlo jednostavan, preukusan hleb, bez imalo muke. Inae u prevodu re ciabata na italijanskom znai papua za parket :)