

Ciabatta



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Tijesto:

- **400 g** brašna
- **1/2 kašičice** soli
- **12 g** svežeg kvasca
- **oko 220 g** mlake vode
- **2 kašike** maslinovog ulja

Priprema

Od brašna, soli, maslinovog ulja i svežeg kvasca (pomiješanog sa mlakom vodom) zamijesiti tijesto. Ostaviti na toplom, da se tijesto udvostruci. Na pobrašnjenoj radnoj plohi tijesto podijeliti na 3 loptice, pa svaku rastanjiti u oblik "papucice". Redati u pleh, obložen papirom za pečenje. Prekriti čistom krpom, pa ostaviti oko pola sata. Pecnicu zagrijati na 220 C. Peci oko 20 minuta, da fino porumene. Pecene prekriti čistom krpom, da se malo prohlade, pa poslužiti. Kod mene uz domaće cevapčice, luk, ajvar...

Savet