

Ingrediënten

Voor de biga: * 175 ml lauwwarm water * 175 gr bloem * 1/2 tl instantgist
Voor het deeg: * 175 ml lauwwarm water * 2 el melk * 2 el (extra vierge) olijfolie * 325 gr bloem, plus extra om te bestuiven * 2 tl zout * 1/2 tl kristalsuiker of honing * 1/4 tl instantgist

Tijd: > 2 uur
Keuken: Italiaans
Soort_gerecht: Brood
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

ciabatta

Als je dit brood maakt, kun je er het beste een dag (avond) van tevoren mee beginnen. Het maken van het deeg bestaat uit 2 delen en moet lang rijzen. Het is een vochtig brood, voeg geen extra bloem toe als je denkt dat het deeg te nat is. De hoeveelheid is voldoende voor 2 grote broden. Als het teveel is kun je een deel van het brood na het bakken invriezen. Als ik het brood bij het ontbijt wil eten, maak ik het tegenwoordig `s ochtends een dag van tevoren (dus 24 uur voor ik het op wil eten). Ik bak het dan 5 minuten korter zodat het net niet gaar is en bak het dan `s ochtends vlak voor het ontbijt af. Dat scheelt toch zeker 1 1/2 uur wachten.

Bereidingswijze

Meng voor de biga het water met de gist in een grote kom en laat staan tot de gist is opgelost (ongeveer 5 minuten). Strooi de bloem erover en meng het 5 minuten met de mixer/keukenmachine met deeghaken. Als je geen van beiden in je bezit hebt, zul je het met je handen moeten doen. Dek het deeg af met vershoudfolie en laat het minstens 12 uur op een warme plaats staan. Het deeg is dan gerezen en weer ingezakt. Meng voor het maken van het deeg 100 ml van het water, gist en suiker. Laten staan tot de gist is opgelost. Zeef de bloem met het zout boven de biga. Maak een kuiltje en giet daar het gistmengsel, de rest van het water, de melk en olijfolie in. Meng dit weer ongeveer 5 minuten met de mixer/keukenmachine/hand tot je een soepel deeg hebt. Dek het deeg af met licht ingevette vershoudfolie en laat het op een warme plaats ca. 1 uur tot dubbele omvang rijzen. Bestrooi 2 bakplaten met flink wat bloem. Verdeel het deeg met een lepel of deegschrapper in twee stukken. Breng het voorzichtig over op de bakplaten en probeer te voorkomen dat je de lucht eruit slaat. Vorm het deeg met goed met bloem bestoven handen (anders blijft het plakken) tot een rechthoekig, ca. 2,5 cm. dik brood. Bestrooi beide broden met bloem en laat ze onbedekt op een warme plaats ongeveer 20-30 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 220 graden. Bak de ciabatta 25-30 minuten of tot het brood gerezen en lichtbruin van kleur is. (test: klop op de onderkant van het brood, als dat hol klinkt, is het gaar)

Serveertips

Variaties Gebruik truffelolie, walnotenolie of een andere olie om je brood extra smaak te geven.

