Luftig ciabatta på 1-2-3

Ciabatta er et luftig og kjempe godt italiensk brød, perfekt til sandwich eller som tilbehør til middag, suppe og salat. Det er superlett å bake ciabatta selv, i allefall om du følger Bollefruas enkle oppskrift!

Du trenger:

(6-7 stk)

500 g siktet hvetemel

4,5 dl lunkent vann

2 ts tørrgjær

1,5 ts havsalt

0,5 ts sukker

1-2 ss olivenolje

Ha alle ingrediensene unntatt olivenoljen i en bolle og rør sammen til en tjukk deig. Bruk hendene eller en sleiv til å trekke opp deig fra sidene og brette over mot midten. Dette sørger for fine luftlommer i deigen. Fortsett å gjøre dette

fra alle sidene i omtrent fem minutter. Du vil merke at deigen blir mer smidig og elastisk. Hell over olivenolje og stryk den utover slik at deigen dekkes. Sett til heving under plast i 60 minutter.

Sett ovnen på 200 grader og dekk et stekebrett med bakepapir. Hell godt og bredt med mel på kjøkkenbenken (deigen trenger litt plass) og hell deigen utover melet. Brett forsiktig i to over midten på den lengste siden slik at deigen er like lang, men smalere. Bruk en skarp kniv til å skjære i mindre biter på kortsiden av deigen. Hvor mange du får vil variere ettersom hvor store de er. Baks bitene over på brettet, de kan godt ligge litt tett for de flyter ikke noe særlig ut. Stek midt i ovnen i 15-16 minutter. Brødene er ferdige når de har blitt litt gylne og har en hul lyd når du banker på dem.

Avkjø på rist.

Spis.