

Olivás ciabatta

Előkészületi idő:

Sütési idő: **25 perc**

Nehézségi szint: **Nehéz**



Hozzávalók

- 750 g finomliszt (BL55)
- 585 g víz
- 2,5 kiskanál só
- 25 g friss élesztő
- 5 evőkanál extra szűz olívaolaj
- 20 szem olíva bogyó

Javasolt eszközök, gépek:

Tészta dagasztás: [Ankarsum Assistent gépben](#)

Elkészítés:

Az élesztőt morzsoljuk el 100 ml kézmeleg, tisztított vízben és szórjunk rá egy csipet lisztet és hagyjuk felfutni 15 perc alatt. Ezután az összes többi összetevővel együtt tegyük az Ankarsum dagasztógép táljába és 2-es fokozaton dagasszuk a tésztát 6-8 percig lassú fokozaton a fém kar segítségével. A tésztát ezután tegyük át egy olívaolajjal kikent tálba, és hagyjuk lektakarva pihenni 30 percig szobahőmérsékleten. A tészta jó buborékos lesz ekkorra. Hajtogassuk át a tésztát a következő módon: a tálban távolabb eső rész alá nyúljunk be két kézzel (olajos kézzel), és hajtsuk a közelebb eső tészta tetejére, majd ismételjük meg ugyanezt visszafelé, vagyis a közelebb eső fele alá nyúlunk be és a távolabbi oldalra hajtsuk rá a tésztát teljesen. Hagyjuk pihenni újra 30 percet.

A tésztát óvatosan borítsuk ki lisztezett munkalapra, lisztezzük le a tetejét is, majd a tésztát osszuk fel 6 egyenlő darabra alaposan lisztezett trockser segítségével. A tésztadarabokat tortamozgató lapáttal helyezük át egyből sütőpapírral kibélelt tepsire, és ott kelesszük 45-50 percen át. A sütőt melegítsük elő 240 fokra és tegyük be a chiabbattákat. A sütő aljába egy hőálló edénybe tegyünk 2

bögrényi vizet, a gőztől a chiabatta szellősebb lesz. Süssük a chiabattákat 25 percig, majd hűtsük le őket rácson.

A ciabatta tésztát ízesíthetjük szárított paradicsommal vagy más olasz fűszerekkel is.

Ajánlott termékek



Kenyértartó zsák



**ANKARSRUM Assistent
dagasztógép AKM6230
RB királykék**



**Péklány kiscsomag
(könyv + kovász)**