

Olívás ciabatta

1	120	1
Nehézség	Perc	adag

Hozzávalók

- 250 ml víz
- 1 tk. cukor
- 25 g élesztő
- 350 g kenyérliszt
- 2 tk. só
- 15 db Fekete Olivabogyó
- 3 ek. olívaolaj
- rétesliszt



1. A gyökérkenyérhez egy kisebb mérőedénybe tesszük a langyos vizet a cukorral, beleszórjuk az élesztőt és hagyjuk felfutni.
2. Egy tálba szitáljuk a lisztet, elkeverjük benne a sót, az aprított olívaolaját, olívaolajat és a felfutott élesztőt is, majd kézzel vagy dagasztógéppel sima tésztává dagasztjuk. Ha kész, liszttel megszórjuk a tetejét és kb. 45 percig kelesztjük.
3. Ha megkelt, rétesliszttel megszórt deszkára borítjuk, ketté osztjuk a tésztát, enyhén megnyújtjuk és a lisztes felületen hosszában csavarunk rajta néhányat. Sütőpapírral bélelt tepsire tesszük, letakarva 30 percig pihentetjük.
4. 230 fokos sütőben 10 percig, majd a hőfokot 210 fokra levéve, további 12 percig sütjük. Rácsra szedve hagyjuk kihűlni.

Google Play



App Store

