

VOOR DE CIABATTA:

650 g grano tenero

2 zakjes instant gist

15 g zout

50 g krokantbroodpoeder

450 g lauwwarm water

strooimengsel (aparte bus in magazijn)

BEREIDING:

Ciabatta (= slof). Ciabattadeeg is een slap, nat deeg dat niet met de hand te verwerken is.

Meng bloem, krokantbroodpoeder en gist in de kom van de kneedmachine.

Zet de machine aan op lage snelheid en voeg al draaiend, water en als laatste zout toe.

Laat ca. 10 minuten op middelmatige snelheid kneden.

Doe een flinke laag strooimengsel (uit de bus in het magazijn, bestaande uit 50% patentbloem en 50% roggebloem) in een braadslee.

Los het deeg uit de bak op het strooimengsel en zeef er nog wat op van dit mengsel.

Druk het deeg plat tot een langwerpige dikke lap.

Beboter een bakplaat en bestuif met strooimengsel.

Snij of steek het deeg in twee langwerpige stukken, leg de “sloffen” op de bakplaat en laat ongeveer drie kwartier rijzen (afgedekt en op een warme plaats; zorg voor voldoende afstand tussen de deegsloffen zodat ze bij het rijzen niet aan elkaar vast komen te zitten).

Verwarm de oven voor op 220°C en bak de sloffen in ongeveer 30 min gaar. Zet op de ovenvloer een grote platte schaal of kleine braadslee met kokend water om ruim stoom in de oven te creëren.