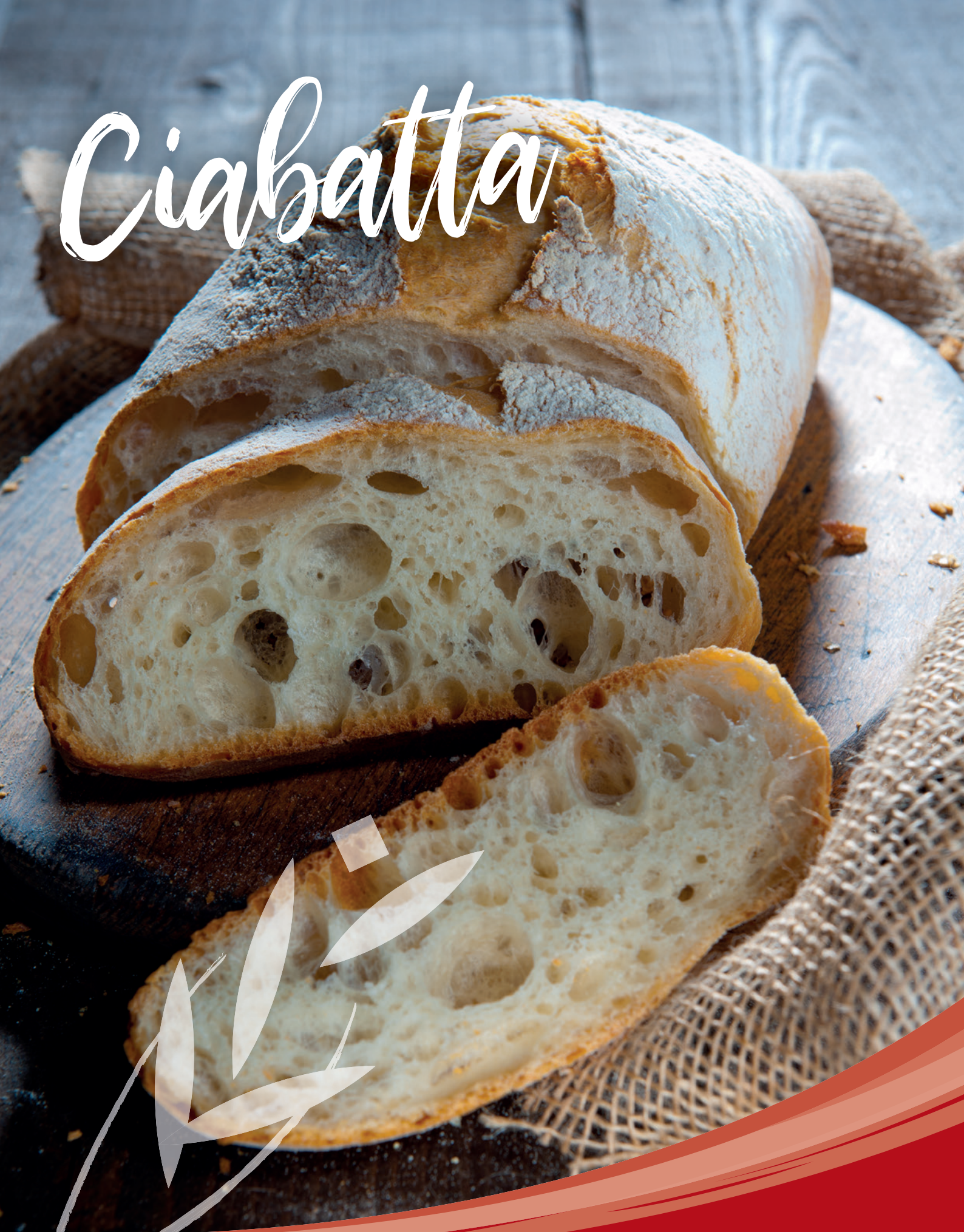


Ciabatta



Ciabatta



Ingrediënten

- 1 kg Fleuriane-bloem
- 770 ml water
- 15 g gist
- 22 g zout
- 30 ml olijfolie

Recept

Meng de ingrediënten en kneed tot een heel soepel en homogeen deeg met een temperatuur van +/- 24 °C.

Laat voorrijzen gedurende 90 minuten.

Spread het deeg uit op een werkblad dat rijkelijk met bloem is bestrooid. Versnijd op de gewenste maat.

Leg op een inschietaapijt en laat ongeveer 45 minuten rijzen.

Bak af gedurende 16-18 minuten in een hete oven met stoom op +/- 230 °C.

