

Ciabatta

200 g hladké mouky
200 g polohrubé mouky
100 g pšeničné chlebové či špaldové mouky (lze nahradit běžnou hladkou či polohrubou)
300 ml vlažné vody
1 KL cukru
1/2 kostky droždí (asi 21 g)
2 lžičky mořské soli
2 polévkové lžíce olivového oleje
(150 g "lievito madre" aneb sladkého pšeničného kvasu, pokud ho máme)

Nejméně pracné je nechat vypracovat těsto v pekárně nebo robotu, ale lze to samozřejmě i ručně.

Nejdříve z vody, droždí a cukru rozmícháme a necháme vzejít kvásek. Ke vzešlému kvásku přidáme mouky, sůl, olej, vypracujeme těsto a necháme asi půl až hodinu vykynout.

Po vykynutí vyklopíme těsto na pomoučený vál (pro rustikálnější vzhled na to použijeme polohrubou až hrubou mouku), těsto rozdělíme na poloviny, prsty vytvarujeme přibližně do obdélníku (a poklademe náplní). Přehneme podélně na třetiny, rozkrojíme kolečkem na pizzu na 6 až 8 dílů, přeneseme na plech vyložený pečícím papírem spojem těsta dolů. Totéž uděláme i s druhou polovinou těsta. Necháme takto připravené lehce nakynout pod igelitem, aby neosychalo, a pečeme ve vyhřáté troubě na spodní a horní ohřev při 230 °C asi 15 minut.

Můžeme upéct bez náplně, pak lze prokrojit a běžně naplnit.

Velmi chutnou variantou je potřetí bazalkovým pestem, poklazením pokrájenými olivami či sušenými rajčaty.

Tradiční tvar je obdélníkový, ale občas nakrájím užší dílky a opakovaně je přetočím (šroubovým pohybem).

Z polovičního množství těsta lze udělat 12 šneků v horkovzdušné fritéze. V ní tedy pečeme celkem 24 minut při 200 °C (peču ve dvou vrstvách 8 minut, pak vyměním pozice a nakonec otočím spodní stranou nohoru a dopeču 4 a 4 minuty, opět s vyměněním pozic.)