

CIABATTA 300 gram (360 gram afwegen)	1,00
DINKEL-SPELTBLOEM 405	178,00
DESEM GEDROOGD	15,00
GIST DROOG	2,00
ZEEZOUT	4,50
OLIJOLIE BIO	18,00
DESEM VERS	22,00
WATER	125,00

Alle bestanddelen mengen en 8 à 10 minuten kneden.

In de koelkast laten rijzen gedurende 10 à 12 uur (meer mag ook).

Opbollen en laten rusten in een koele ruimte (+/- 15°) gedurende +/- 30 minuten.

In 3 vouwen zoals een brief en weer laten rusten in een koele ruimte gedurende +/- 30 minuten.

In de andere richting in 3 vouwen en uitrollen tot de gewenste lengte.

Op een doek leggen (het doek goed van bloem voorzien), het slot naar boven.

Doek + deeg op baguettevorm leggen.

Rusten in koele ruimte gedurende 2 à 3 uur.

Deeg uit doek+vorm halen en omkeren op bakfolie (slot naar onder) en inovenen.

Oven op 230° à 240°.

Goed stomen.

15 minuten bakken

Na 10 minuten dampsluutels openen (of deur even openen om waterdamp te laten ontsnappen en weer sluiten).

Voor een krokante korst:

Na het afkoelen de ciabatta gedurende 3 à 4 minuten in oven van 150° à 160° graden leggen.