

Ciabattabrød

Posted By [Italiensk mad](#) On 10. oktober 2010 @ 08:49



Ciabattabrød er vel nok det mest kendte italienske brød. Brødet kan bruges som tilbehør til en salat, en hovedret eller til bruschetta.

Vi anbefaler en olivenolie af høj kvalitet.

Ingredienser til Ciabattabrød:

50 g gær
6.5 dl lunken vand
1 spsk [salt](#)
3 spsk ekstra jomfru-olivenolie
500 g hvedemel
500 g durummel (gerne den grove slags!)

Tilberedning af Ciabattabrød:

Smuldr gæren i en skål og tilsæt det lunke vand. [Rør](#) godt i skålen indtil gæren er helt opløst. Tilsæt [salt](#), olie og derefter melet lidt af gangen. Ælt dejen godt igennem med hænderne og lad dejen hæve tildækket i min. 30 minutter.

Efter hævnin g deler du dejen i to lige store stykker – som formes til to brød, som sættes på en bageplade.

Lad brødene hæve tildækket i 60 min.

Pensel brødene med vand og drys lidt mel over brødene, inden du sætter dem i den forvarmede ovn. Dine ciabattabrød bages ca. 20-25 min ved 200 grader.

Brødene er færdigbagte, hvis det lyder hult, når du banker let under bunden. Sættes til afkøling på en [køkkenrist](#).

Velbekomme 😊

Ciabattabrød er helt essentiel i det italienske køkken, som tilbehør og udgangspunkt for mange mange retter... Se fx [vores forslag til bruschetta](#)

TIPS

- * Bag gerne dine brød på en pizzasten! I så fald skal stenen varmes op.
- * Billedet af disse store flotte ciabattabrød – der iøvrigt indeholder hakkede sorte oliven, er taget i London. Ser brødene ikke bare fantastiske ud??? 😊

Rigtig god fornøjelse!

Article printed from Italiensk Mad .com: <http://italienskmad.com>

URL to article: <http://italienskmad.com/ciabattabrød/>