



## Domácí ciabatta

Ingredience

hladká mouka: **400 g**

teplá voda: **200 ml**

olivy: {14}

droždí: **20 g**

olivový olej: **1 PL**

sůl: **2 KL**

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Zdravé, neuděláte chybu

**Na kousky nakrájíme olivy. V míse smícháme hladkou mouku s droždím, olivovým olejem, solí a teplou vodou. Na pomoučeném vále důkladně propracujeme a...**

## Domácí ciabatta - recept

Na kousky nakrájíme olivy. V míse smícháme hladkou mouku s droždím, olivovým olejem, solí a teplou vodou. Na pomoučeném vále důkladně propracujeme a necháme zakryté v teple kynout. Po vykynutí na vále rozdělíme těsto na dva díly a roztáhneme na placky. Na ně rozložíme nakrájené olivy, přeložíme a vytvarujeme ciabatty. Potřeme olivovým olejem, dáme na pečící papír a necháme ještě 20 minut kynout. Pečeme v předehřáté troubě při 220 °C 20 minut. Upečenou ciabattu poznáme tak, že když na ni zaklepeme, musí znít dutě.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí