

Ciabattabrood is een van origine Italiaans broodje. Een speciale bereidingswijze via lange rijstijden en een zeer slappe deegbereiding staan borg voor een overheerlijk aroma in een luchtige kruim onder een rijkelijk gebloemd krokant korstje.



## Recept

Deegsamenstelling	Per kg Artipan
Artipan Ciabatta	1000 g
Water	± 750* g
Gist	20 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)

\* eerst slechts ± 550 water toevoegen.

De rest geleidelijk, tijdens het tweede deel van de kneding, toevoegen.

## Werkwijze

Kneden	Ciabatta
Type spiraal	3 min. traag, 10-12 min. snel

- Deegtemperatuur** : 25 °C
- Voorrij** : 50-70 min. in bvb. plastic rijsbak (eerst inoliën of royaal bebloemen)
- Bewerken en opmaken** : werkbank sterk met roggebloem bestrooien, deeg erop gieten, met roggebloem bestrooien en tot 3 cm laagdikte drukken. Deegstukken van ± 30 cm lang op 8 cm breed afsteken (± 250 gr.)
- Narijs** : ongeveer 60-80 min. (op inschietpapier of op geperforeerde plaat)
- Bakken** : ± 22 min. aan 230-240 °C