

Чиабатта/Ciabatta (Мастер-класс)

2011-03-20 18:03:59



Несколько лет я мечтала приготовить этот итальянский хлеб с невероятной консистенцией мякиша и хрустящей корочкой, но это такая ответственность, что становится страшно. Теперь я понимаю - это не сложно, но достаточно долго, поэтому запаситесь терпением и бегом на кухню готовить! 😊

"Чиабатта изначально выпекалась только в Лигурии, но в настоящее время этот сорт хлеба распространён по всей Италии. У чиабатты, выпеченной в районе Озера Комо, хрустящая корочка, мягкая, пористая текстура, хлеб лёгкий. Чиабатта, выпеченная в областях Тоскана, Умбрия и Марке, может быть совершенно разной — от хлеба с твёрдой коркой и плотной мякотью, до хлеба более мягкого и лёгкого. В Соединённых Штатах Америки обычно предпочитают выпекать чиабатту из более мокрого теста, что требует машинной замески и добавления специальных ферментов и закваски. Существует множество разновидностей чиабатты. Хлеб, выпекаемый из цельной пшеничной муки, называется *ciabatta integrale* (итал.) («цельная чиабатта»). В Риме чиабатту часто пекут с добавлением оливкового масла, соли и майорана. Если в тесто добавить молоко, получится *ciabatta al latte* (итал.) («чиабатта на молоке»)." **Нам понадобится:**

Для опары: 330 г муки

330 г воды комнатной температуры

5 г. свежих дрожжей или щепотка быстровосходящих (инстантных) дрожжей **Для теста:**

613 г муки

405 мл воды

10 г свежих или чуть меньше одной чайной ложки сухих дрожжей

1 ст.л. (без верха) соли

- С вечера делаем опару: в воде растворяем дрожжи и тщательно вмешиваем муку. Должна получиться мокрая однородная масса. Плотно накрываем крышкой (или пищевой плёнкой) и оставляем на ночь.

- Утром опара поднимется и будет сильно пузыриться.



Готовим вместе с Нямой

Чиабатта/Ciabatta (Мастер-класс)

- **Тесто:** в тёплой воде тщательно растворяем дрожжи и размешиваем с опарой. Добавляем просеянную муку с солью и начинаем замешивать тесто. Я использовала миксер, можно в хлебопечке или руками, но имейте ввиду, что тесто будет липкое и достаточно жидкое. Не добавляйте больше муки!

- Месим до однородности.



- Чистую миску смазываем оливковым маслом и перекладываем туда тесто.
- Накрываем миску кухонным полотенцем и оставляем на полчаса.
- Через полчаса делаем растягивание и складывание теста:



- Снова перекладываем в миску и оставляем на полчаса. Я использовала силиконовую лопатку, если вы будете делать это руками, то обильно смажьте их оливковым маслом.

- Этот этап нужно будет проделать **4 раза**: складываем, перекладываем в миску, оставляем на полчаса, складываем и т.д. Не пренебрегайте этим, это обязательно. Постепенно тесто будет становиться гладким.

- Берём большое льняное кухонное полотенце и густо присыпаем его мукой.

- После последний получасовой расстойки, выкладываем тесто на полотенце и разделяем его на нужное количество частей (в зависимости от необходимого количества чиабатт).

- Оставляем тесто ещё на полчаса для подхода на полотенце, а тем временем разогреваем духовку до 200-250 °С (в зависимости от духовки) и нагреваем в ней [камень](#) (если есть).



Готовим вместе с Нямой

Чиабатта/Ciabatta (Мастер-класс)

- Переносить тесто на камень или противень нужно очень аккуратно, помогая себе лопаточкой. Но даже если тесто деформируется, всегда можно придать ему форму уже на месте.
- Под противень с чиабаттой ставим противень с водой, так сделала я. В оригинальном МК делается так: "хорошо намочить махровое полотенце в воде, отжать, поместить его в жаропрочный поддон." В следующий раз попробую =)
- Ставим чиабатту в духовку и периодически поглядываем на корочку и протыкаем шпажкой.
- У меня выпекалась где-то 45 минут.
- И вот она долгожданная чиабатта:



- Остужаем на решётке.

Хлеб получается очень вкусный! Меня безумно радует, что в его составе только вода, мука и дрожжи - никакой сдобы (не смотрите на предыдущий пост о плетёнках бриош 🍞)

Хранится хлеб 2-3 дня, а если вы сделали слишком много, то заверните в плёнку или фольгу и заморозьте, потом полностью разморозьте и разогрейте в духовке, в фольге.

Слегка зачерствевший хлеб можно использовать под брускетты (кстати, потрясающий рецепт [брускетт есть на сайте у Африки](#)), делать сухарики к супам, сладкие гренки или добавлять в салаты.

P.S. Если я что-то упустила, вот вам оригинальный [МК](#), благодаря которому я и научилась делать этот поистине уникальный хлеб!

Всем приятного аппетита!

© www.njama.ru