Ciabatta recept

± 1 uur | ± 14 uur | 12 personen

Ciabatta, wie kent dit heerlijke Italiaans brood nou niet? Het is een heerlijk brood die vaak op de borrelplank met allemaal soorten dips wordt geserveerd. Daarnaast kun je het ook heel goed als bijgerecht serveren. Wil je weten hoe je zelf ciabatta brood kunt maken? Lees dan snel verder voor ons ciabatta recept!

Ciabatta brood maken

Ciabatta brood kun je gewoon in de supermarkt kopen, maar het is natuurlijk veel lekkerder om het brood zelf te maken. Voor het maken van dit brood heb je wel eventjes wat geduld nodig. Het brood moet namelijk veel rijzen en worden omgeslagen. Daarnaast is het brooddeeg nat en elastisch deeg dat je om die redenen beter niet met de hand kunt kneden. Maak het brood bijvoorbeeld in een broodbakmachine of kneed het met een handmixer met deeghaken. Een keukenmachine met deeghaak kun je weer beter niet gebruiken, want daarvoor is het deeg te slap.
Het kost dus even wat tijd, handigheid en moeite om ciabatta brood te maken, maar dat is het wat ons betreft meer dan waard!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 7 gram gist;
- 5 gram broodverbeteraar;
- 8 gram keukenzout;
- Rijsmandje;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- Pizzasteen;
- 450 gram witbrood bloem;

- 300 milliliter lauwwarm water;
- 20 milliliter extra vergine olijfolie.

Met dit recept kun je 2 broden maken.

Recept

Het maken van het voordeeg:

Begin een avond van tevoren met het maken van het voordeeg.

1. Meng 200 gram bloem, 200 milliliter lauwwarm water en 3 gram gist door elkaar heen.
   Tip! Gebruik hiervoor een houten lepel.
2. Dek het rijsmandje af en laat minstens 12 uur zo staan.

Het maken van het deeg:

1. Doe 250 gram bloem, 4 gram gist, 5 gram broodverbeteraar, zout en olijfolie in een kom.
2. Meng deze ingrediënten door elkaar heen en voeg ondertussen geleidelijk aan 100 milliliter lauwwarm water toe. Voeg ook het voordeeg hier aan toe.
3. Kneed het deeg voor 10 minuten met een keukenmachine op een middelhoge snelheid.
   Tip! Het deeg is plakkerig, maar dat hoort zo.

Het vormen van het ciabatta brood:

1. Vet een kom in met wat olijfolie.
2. Doe het deeg in de kom.
3. Dek het rijsmandje af en laat het deeg 1 uur op een warme plek rijzen.
4. Bestuif daarna het werkblad met wat bloem.
5. Stort hierop het deeg.
6. Verdeel het deeg door de helft en vouw 1 deel telkens naar het midden toe.
7. Vouw en rek het deeg zodoende 3 keer uit.
   Tip! Hierdoor wordt het brood straks lekker luchtig.
8. Laat het deeg nogmaals 1 uur rijzen op een warme plek.

Het bakken van de ciabatta:

1. Zet in het midden van de oven een pizzasteen.
2. Verwarm de oven voor op 250 graden (heteluchtoven).
3. Doe daarna een ovenschaal met water op de bodem van de oven.
   Tip! Door dit te doen krijgt het brood straks een lekkere, knapperige korst.
4. Zet het brood op een bakpapier en zet het brood zodoende op de pizzasteen.
5. Verlaag de oventemperatuur naar 190 graden.
6. Bak het brood in 30 minuten gaar en goudbruin.
7. Vorm hierna ook de andere helft van het deeg en herhaal stappen 1 tot en met 6.

Handige informatie

Het serveren van ciabatta brood

Ciabatta brood is vers het allerlekkerst, daarom kun je dit brood het beste op de dag zelf serveren. Laat het brood wel eerst goed afkoelen, alvorens je 'm gaat aansnijden. Serveer het brood bijvoorbeeld met zelfgemaakte knoflooksaus, kruidenboter en/of hummus en je hebt een heerlijk lekkernij!

Deel jouw ciabatta met ons!

Heb jij ook met dit recept een lekkere ciabatta gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met @baktotaal in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)
- 1 × Molen de Hoop Broodverbeteraar 500gr (Art.nr.: DH57)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Rijsmandje Riet Ovaal 22x15cm (400 tot 600 gram deeg) (Art.nr.: BNC00504)
- 1 × Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)