



Ciabatta

Het Italiaanse antwoord op de boterham, maar dan met luchtballen waar je in kunt verdwalen

● ● ● ● ● CHAOS 3/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD

15 min

TOTAAL

30 min rust + 45–90
min rijzen + 45–60
min narijzen + 18–22
min bakken + 20–30
min afkoelen

NIVEAU

Medium

2 grote broden

INGREDIËNTEN

500 g	tarwebloem of bloem typo 00, plus extra voor afwerking	10 g	zout
350 ml	water lauw of kamertemper- atuur	2 el	extra vergine olij- folie plus extra om in te vet- ten
10 g	droge gist		

BENODIGDHEDEN

- grote mengkom met deksel of plastic folie
- spatel of mixer met platte haak
- keukenweegschaal
- bakplaat met bakpapier (of een baksteen)
- scherp mes
- koelrooster

"Het recept zegt voorzichtig vouwen. Ik sloeg het deeg plat alsof het een vervelende vlieg was. Mijn ciabatta werd een massieve baksteen."

— Suzan



SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1

VERWARM



Verwarm de oven straks (na de rijfsfase) voor op 240 °C (of 220 °C zonder baksteen).

TIP Vergeet niet je lievelingsnummer op te zetten — goede vibes bakken beter!

2

WEEG



Weeg de bloem, gist, zout, water en 2 eetlepels olijfolie zorgvuldig af in aparte bakjes.

LET OP Zout direct op je gist gooien = dode gist. Houd ze apart tot het mengen!

3

BEREID



Vet een grote kom in met olijfolie en zet een theedoek of deksel klaar om het deeg af te dekken.

TIP Gebruik liever folie of een deksel — een droge theedoek kan aan je deeg vastplakken!

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4

MENG



Meng bloem, gist, zout en water met een spatel tot een heel nat deeg, voeg de olie toe en laat afgedekt 30 minuten rusten op een warme plek.

LET OP Geen extra bloem toevoegen — het hoort een extreem kletsnat en romig drama te zijn!

5

VOUW



Trek het deeg met natte handen lichtjes uit en vouw het over zichzelf (stretch & fold), laat 45–90 minuten afgedekt rijzen, verdeel in twee rechthoeken en laat nog eens 45–60 minuten rusten.

TIP Stretch & fold behoudt je luchtbellens en maakt je plakkerige deeg soepel. Kletsnatte handen zijn je allerbeste vriend!

6

BAK



Schuif het deeg voorzichtig op een bebloemde bakplaat en bak 18 tot 22 minuten goudbruin tot het hol klinkt als je erop klopt.

LET OP Deeg hardhandig op de bakplaat gooien drukt alle opgebouwde lucht eruit!

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7

KOEL

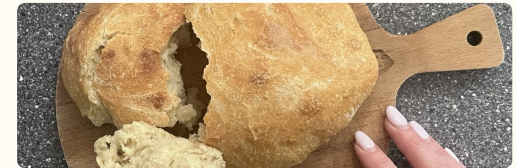


Laat de broden minimaal 20 tot 30 minuten afkoelen op een rooster.

LET OP Direct warm aansnijden betekent dat de binnenkant inzakt tot een kleffe bal deeg!

8

SNIID



Snijd de afgekoelde ciabatta in dikke plakken of scheur hem robuust voor een extra rustieke borrelplank.

TIP Rechte lijnen zijn saai — scheur het brood voor die echte Italiaanse sfeer!

9

SERVEER



Serveer royaal met extra olijfolie en geniet, of bewaar veilig voor later.

TIP Proud Disaster of Pinterest-perfect — elke snee telt.

BEWAREN

Kamertemperatuur

Dag één en twee in een papieren zak of schone theedoek op een droge plek; zo blijft de korst knapperig.

Koelkast

Niet aangeraden — de droge koelkastlucht maakt de luchtige structuur snel taai.

Vriezer

Tot 2 maanden. Vries in plakken in en warm later even op in een hete oven voor nieuwe knapperigheid. Bewaar nooit in plastic — dan verdwijnt de fantastische knapperige korst direct.

VARIATIES

* Olijf & Rozemarijn: vouw tijdens de stretch & fold een handje grofgehakte olijven en verse rozemarijn mee het deeg in.

* Zongedroogde tomaat: meng een eetlepel fijnggehakte, goed uitgelekte zongedroogde tomaten door het deeg in stap 4.

* Kaas-upgrade: bestrooi de bovenkant met geraspte Parmezaan vlak voor het afbakken.



Maak je eigen Proud Disaster?

Tag #ProudDisaster · @bubblybakerytips. Bakken hoeft niet perfect — bakken moet leuk zijn.

bubblybakery.nl