



Thermomix Ciabattabrood

Ingrediënten

- 350 gr water
- 10 gr gist
- 5 gr suiker
- 400 gr tarwebloem (het ciabattabrood op onze foto had bruine tarwebloem)
- 100 gr harde tarwegriesmeel
- 10 gr zout



Instructies

- Doe het water, gist en suiker in de mengbeker 1 minuut/ 37 graden/ snelheid 2
- Voeg de bloem, tarwegriesmeel en zout toe en kneed 3 minuten/ deegfunctie
- Leg het deeg in een ingevette kom en dek af. Laat 1 uur rijzen
- Verdeel het deeg in 2 en sla alle lucht eruit met je vuisten. Maak er 2 lange worsten van en duw wat plat tot rechthoek zoals een ciabattabrood. Laat ze op een goed bebloemde werkblad 30 minuten rijzen
- Bedek een bakplaat met bakpapier, Til nu de twee broden op de bakplaat, Verleng ze nog wat in de lengte. Bestuif de twee broden met wat bloem en laat nog eens afgedekt een uur en half rijzen.
- Verwarm de oven op 220 graden.
- Bak het ciabattabrood 15 minuten op 220 graden. Verlaag je oven naar 180 graden en bak nog eens 15 tot 20 minuten.
- Laat het brood afkoelen op een rooster.