

Ciabatta Ekmeği

Çıtır kabuğu ve havadar iç dokusu ile otantik İtalyan Ciabatta ekmeği tarifi. Sandviçler, çorbalar ve bruschetta için mükemmel. Ev yapımı zanaat ekmeği.

16h

HAZIRLIK

40 min

PIŞIRME

16h 40min

TOPLAM

8

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 3 bardak un
- 1 çay kaşığı maya
- 1 bardak su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Yapılışı

- Maya yapın**

Büyük bir karıştırma kabında 3 su bardağı ekmek unu ile 1 çay kaşığı aktif kuru mayayı karıştırın. 1 su bardağı oda sıcaklığında su ekleyin ve kuru un görülmeğe kadar ahşap kaşıkla karıştırarak pürüzlü, dağınık hamur elde edin.
- Kabı sıkıca streç filmle kapatın ve maya boyutunu ikiye katlayıp yüzeyinde köpüklü görüne kadar oda sıcaklığında 12-24 saat mayalanmaya bırakın.**
- Son hamuru yapın**

Köpüklü mayayı büyük bir kaba alın, 3 su bardağı ekmek unu ve 2 çay kaşığı tuz ekleyin. $1\frac{1}{4}$ su bardağı ılık su döküp elinizle ya da ahşap kaşıkla kuru un kalmayınca kadar ve hamur çok ıslak ve yapışkan olana kadar karıştırın.
- Hamur yüzeyine 2 yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin ve ıslak ellerle karışana kadar katlayın. Kabı nemli bezle kapatın ve oda sıcaklığında 45 dakika dinlendirin.**
- İlk katlamayı ellerinizi ıslatarak hamuru bir kenarından tutup yukarı gererek karşı tarafa katlayarak yapın. Kabı 90 derece çevirin ve dört kenar için de tekrarlayarak bir katlama setini tamamlayın.**

- 6 Kapatıp 45 dakika dinlendirin, sonra her set arasında 45 dakika dinlendirerek katlama işlemini 3 kez daha tekrarlayın, toplam 3 saat boyunca 4 katlama seansı yapın.
- 7 **Somunları şekillendirin**

Çalışma yüzeyinizi bol miktarda irmik unu ile pudralayın. Hamuru çevirin ve hamur kazıyıcısı kullanarak 3 eşit parçaya bölün. Hamuru söndürmemeye dikkat ederek her parçayı nazikçe yaklaşık 30 cm'lik kaba bir rulo şekline getirin.
- 8 Şekillendirilmiş ruloları irmik unu ile pudralanmış parşömen kağıtlı fırın tepsilerine aktarın. Nemli bezle örtün ve hafifçe şişene ve nazikçe sallandığında titreşene kadar 1 saat mayalanmaya bırakın.
- 9 **Pişirmeye hazırlayın**

Orta rafa pişirme taşı, alt rafa boş kenarlı fırın tepsisi yerleştirin. Taşın tamamen ısınmasını sağlamak için fırını 230°C'ye ayarlayıp 45 dakika önceden ısıtın.
- 10 **Ciabatta'yı pişirin**

Somunlarla birlikte parşömen kağıdı doğrudan sıcak pişirme taşına kaydırın. Hemen alt raftaki boş tepsiye 2 su bardağı buz küpü dökün ve buhar oluşturmak için fırın kapağını hızlıca kapatın.
- 11 Kabuk koyu altın kahverengi olana ve dijital termometre ile ölçüldüğünde iç sıcaklık 99°C'ye ulaşana kadar 35-40 dakika pişirin. Dilimlemeden önce tel ızgara üzerinde en az 1 saat tamamen soğumaya bırakın.

İpuçları

Yapışkan ciabatta hamuruyla çalışırken şekillendirme ve katlama sırasında parmaklarınıza yapışmasını önlemek için ıslak ellerle çalışın.

Hamuru bölümlere ayırmak için elleriniz yerine hamur kazıyıcısı kullanın, çünkü yüksek hidrasyon hamuru her şeye yapışır.

Daha çıtır kabuk için ekmeği fırına koyar koymaz alt rafa önceden ısıtılmış tepsiye buz küpleri koyarak fırında buhar oluşturun.

Uzun fermantasyon süresini atlamayın – ekmeğin karakteristik lezzetini ve havadar dokusunu geliştirmek için vazgeçilmezdir.

Son şekillendirme sırasında yapışmayı önlemek için çalışma yüzeyinizi ve parşömen kağıdınızı bol miktarda irmik ya da mısır unu ile pudralayın.

Sakızimsı bir iç doku oluşmasını önlemek ve uygun iç yapıyı korumak için ekmeği dilimlemeden önce tamamen soğumaya bırakın.

Pişme durumunu kontrol etmek için somunun altına vurarak kontrol edin – tamamen piştiğinde boş ses çıkarmalıdır.

Daha iyi ısı transferi ve gelişmiş fırın kabarması için pişirme taşınızı ya da tepsinizi fırında önceden ısıtın.

petitegourmets.com