

CIABATTABOLLER

Denne opskrift på ciabattaboller er super nem at følge. Den lange hævetid giver en luftig krumme, fordi dejen får tid til at udvikle sig og blive smidig. Bollerne bages ved høj varme, og det giver den lækreste sprøde skorpe.

•

Til

- 5 g gær
- 5 dl vand
- 1 ½ tsk salt (fint)
- 200 g durummel
- 400 g hvedemel

Bland gær, vand og salt, og tilsæt derefter durummelet. Bliv ved med at røre rundt, til melet er opløst. Tilsæt derefter hvedemelet, og rør, til dejen er ensartet. Den skal stadig være våd, når den sættes til hævnings.

Dæk dejen til, og sæt den i køleskabet natten over. Tag den ud næste morgen, og vend dejen ud på et køkkenbord, du har sigtet lidt hvedemel udover. Sigt durummel over dejen. Brug en spatel eller dejspade til at skære dejen ud, og flyt forsigtigt bollerne over på en bageplade beklædt med bagepapir.

Tænd ovnen på 240 grader, og vent, til ovnen er helt varm. Det er kun godt, at bollerne kan varme lidt op på køkkenbordet, inden de skal bages.

Bag ciabattabollerne midt i ovnen i ca. 20 minutter, så de får en gylden og sprød skorpe. Det kan være en god idé at smide en kop vand i bunden af ovnen, lige når du har sat bollerne ind i den. På den måde får de en dejlig sej skorpe.

