

CIABATTA BRØD M/ SMAG



Ingredienser:

Grundopskrift til 6 stk. brød:

1000 g Ciabatta blanding
ca. 6,5 dl vand
50 g. gær

Fremgangsmåde:

- Gæren opløses i vand. Ciabatta blanding æltes i til en jævn blanding.
- Lad dejen ælte i 8-12 min. afhængig af hastigheden. Dejen skal være blød.
- Lav dejen hæve i ca. 30 min. tildækket.
- Slå dejen op i 2 stk., der hver rulles ud til en pølse på ca. 70 cm, som igen deles i 3 stk.
- Lad brødene efterhæve tildækket og lunt ca. 60 min.
- Til dekoration kan der drysses med ekstra durummel.
- Bagetid: Ca. 20-25 min. Sættes i ovnen ved 275 C med damp faldende til 220 C.

Giv ciabatta brødet ny smag og udseende smag:



Efterårsbrød med skovsvampe:

1 del grunddej.
300 g friske svampe f.eks. kantareller, pigsvampe, mørke marksvampe.
Frisk rosmarin og soltørrede tomater.

- Riv svampene i mindre stykker og rist dem i smør, drys med timian, salt og peber.
- svampene tilsættes grunddejen sammen med melet (gem evt. lidt svampe til dekroation til brødet), tilsæt fint hakket frisk rosmarin.
- Pynt brødet med soltørrede tomater, ristede svampe og frisk rosmarin.
- Bages evt. som curvertbrød, - perfekt som tilbehør til supper.



Æblebrød med Valnødder:

1 del grunddej.
2 - 3 æbler, gerne røde efterårsæbler (groft revet med skræld på),
100 g valnødder, groft hakket.

- Riv æblerne groft, vend evt. æblerne i lidt citronsaft.
- Æblerne og hakkede valnødder tilsættes grunddejen sammen med melet (gem evt. lidt hakket valnødder som dekroation til brødet).
- Reducere evt. lidt i vandet til grunddejen, da æblerne også bidrager med væde.
- Bages evt. som pande brød - brødet passer godt til ost.

CIABATTA BRØD M/ SMAG

Giv ciabatta brødet ny smag og udseende smag:



Græskarbrød med soya kerner:

1 del grunddej.

200 g græskar puré

80 g græskar kerner, ristet af på panden med soya sauce

- Bag græskar i ovn og lav en puré (smag den evt. til med muskatnød.)
- Rist græskar kerner af i soya sauce.
- Tilsæt græskar pureen til grunddejen.
- Pynt dejen med ristede græskarkerner.
- Reducere evt. lidt i vandet til grunddejen, da purén også bidrager med væde.



Ciabatta med revet rødbeder og pastinakker:

1 del grunddej.

100 g revet rødbeder, 100 g revet pastinak.

1 dl Citronolie.

- Riv rødbeder og pastinakker fint.
- Tilsæt grønsagerne til grunddejen.
- Pensel dejen med citronolie og drys evt. med groft salt.
- Bages evt. som klassisk foccaciabrød.



Brød m/ tranebær og frø symfoni:

1 del grunddej.

100 g soltørrede tranebær

100 g Frøsymfoni fra Ceralia Foodservice, vare nr. 140508

- Tilsæt tranebærene til grunddejen.
- Pensel brødet med pisket æg og drys det med frøsymfoni.
- Bages evt. som et stort rundt brød med flotte snit på toppen.

Alle brødenen kan formes og gøres mere indbydende, her er nogle forslag:

Tip: ønskes et brød med store lufthuller, skal der æltes meget lidt i dejen efter den første hævnning.

- Klassisk ciabatta med drys af grov durum mel.
- bages i pande med ekstra olie og med små tryk i dejen.
- Snoes som kranse.
- Bages i bagekurve.
- Som tynde brødpinde.