

Ciabatta med Humlemalt



700 g hvedemel med 12% protein

50 g Humlemalt fra Bag&Co

15 g salt

Frisk gær på str med en ært

700 g vand (du kan godt nøjes med 650 g hvis du ikke ønsker den helt tynde dej)

Rør gær ud i vandet og tilsæt resten af ingredienserne. Bland det hele - gerne med hænderne - til alt melet er blevet fugtigt.

Lad dejen stå tildækket på køkkenbordet i ca 12 timer

Opvarm ovnen til 240 grader varmluft

Hæld dejen ud på et godt meldrysset bord (jeg brugte durum)

Tag nu de 4 "hjørner" på dejen og fold dem ind over hinanden - men pas på at du ikke klemmer luften uf ad dejen.

Hak dejen ud til brød eller stykker og læg dem på en bageplade (jeg bruger bagepapir på pladen)

Drys godt med mel og sæt dem straks ind i ovnen.

Bages i ca 25 minutter eller til de er pænt brune og med lidt sorte pletter.

Lad dem afkøle på en rist

Velbekomme