

# Verdens bedste ciabattabrød

Her er en super hurtig og let opskrift på de lækreste italienske ciabattabrød. Brødene har store huller, en fantastisk skorpe og perfekt syrlighed. Opskriften giver 3 alm. ciabattabrød, men du kan også bruge det til at lave mindre boller.

 <b>Ret</b>	Brød
 <b>Køkken</b>	Italiensk
 <b>Forb. tid</b>	5 minutter
 <b>Tilb. tid</b>	20 minutter
 <b>Hævetid</b>	10 timer
 <b>Samlet tid</b>	10 timer 25 minutter
 <b>Antal</b>	3 brød
 <b>Kalorier</b>	971kcal
 <b>Forfatter</b>	Lars Koch Hansen



★★★★★  
4.71 fra 212 stemmer

## INGREDIENSER

- 800 gram hvedemel (12 g. protein pr. 100g - eller >12g/100g)
- 700 gram vand
- 15 gram fin salt
- 1 Lille smule gær (kugle på ca 1 cm i diameter)

## FREMGANGSMÅDE

Sådan gør du dagen eller morgenen før

1. Opløs vand, salt og gær i en skål.
2. Vend melet i med en gaffel. Få rørt godt ned i bunden. Du skal kun røre til alt melet er vådt/fugtet (ca 20 sekunder).
3. Stil så skålen på køkken bordet i **12-18 timer** med plastik over (f.eks. en opskåret frysepose).  
Se billeder - ekstremt simpelt.

Bagningen

1. Tænd ovnen i god tid, så den bliver rigtig varm, eller bliver resultatet dårligere. Jeg plejer at tænde ca. 20-30 minutter før jeg vil slå brødene op. Ovnens skal op på max. varme. Det er typisk mellem **275-300 grader**. Brug gerne varmluft, hvis du har dette. Det giver lidt ekstra varme og skorpe.
2. Når ovnen er HELT varm, så drys bordet med rigeligt mel, og hæld herefter dejen ud. Husk at dejen er meget våd, hvilket gør at man skal tage hurtigt ved den ellers vil den klistre en masse. Vend dejen helt ind over sig selv 1-4 gange. Det giver lidt mere "fasthed". Dejen skal IKKE æltes, og den skal heller ikke efterhæve.
3. Dejen deles i 3 aflange stykker. Herefter vendes hver del lige i melet, trækkes ud og lægges på en bradepande i den størrelse brødet skal have.
4. Smid herefter bradepanden direkte i den varme ovn i ca. **18-20 minutter** på anden nederste rille. Brødernes ender skal have sort skorpe/pletter før brødet er færdigt.

## OPSKRIFTSNOTER

Verdens bedste ciabattabrød er nu klar til servering. Jeg er overbevist om at både du, og alle dine gæster vil elske dem. De er perfekte til ostebordet, brunch, tapas - kun fantasien sætter grænser...

Velbekomme

## ERNÆRINGSFAKTA

Antal: 1brød | Kalorier: 971kcal | Kulhydrater: 204g | Protein: 28g | Fedt: 3g | Mættet fedt: 1g | Flerumættet fedt: 1g | Monoumættet fedt: 1g | Natrium: 1955mg | Kalium: 290mg | Fibre: 7g | Sukker: 1g | Calcium (kalk): 48mg | Jern: 12mg

Opskriften er printet fra Livets små ting (drkoch.dk)