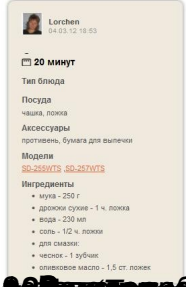
Италия славится своими уникальными сортами хлеба. Например: фокачча, брускетта, микетта, розетта, банана, биова, боволо, чирьола, манина ферраре зе, пане казаречьо и еще множеством других. Это целое созвездие хлебов, обладающих совершенно неповторимым вкусом. Среди них не стоит упускать из внимания и чиабатту. По сути, она является простой деревенской лепешкой, но при этом имеет восхитительный вкус и аппетитную золотистую корочку.

Родина чиабатты – итальянская провинция Лигурия. Но сегодня, благодаря великолепным вкусовым качествам, чиабатта пользуется особой популярностью во всем мире – это изделие с удовольствием кушают и в Европе, и в Америке..

Чиабатта (итал. ciabatta) — это белый хлеб, изготовленный из пшеничной муки и дрожжей. Основными его достоинствами являются воздушность теста и фирменные крупные дырки. Чиабатту часто сравнивают со знаменитым швейцарским сыром Эмменталь, славящимся этой же экстравагантной кулинарной характеристикой. Калорийность этого хлеба невысока: 100 грамм чиабатты содержат 258 килокалорий.

Интересно, что чиабатта в переводе с итальянского обозначает тапок, шлепанец или ботинок, и это сдобное изделие называется так вовсе не из-за формы, как ошибочно считается. Итальянское выражение cucinare uno ciabatta подобно русскому сделать ноги.

Рецепт дан для выпечки хлеба в хлебопечке SD-257 Panasonic



Lorchen
04.03.12 18:53

-

20 минут

Тип блюда

Посуда

чашка, ложка

Аксессуары

противень, бумага для выпечки

Модели

SD-255WTS ,SD-257WTS

Ингредиенты

- мука - 250 г
- дрожжи сухие - 1 ч. ложка
- вода - 230 мл
- соль - 1/2 ч. ложки
- для смазки:
- чеснок - 1 зубчик
- оливковое масло - 1,5 ст. ложек

[ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ]