

Livets små ting

by Lars Koch Hansen



BRØD OG BAGVÆRK

ITALIENSK

OPSKRIFT

TILBEHØR

Verdens bedste ciabattabrød med store huller (opskrift)

7. december 2015 · Lars Koch Hansen

308



Indholdsfortegnelse [skjul]

Introduktion

Opskriften

Verdens bedste ciabattabrød

Ingredienser

[Udstyr](#)[Fremgangsmåde](#)[Sådan gør du dagen eller morgenen før](#)[Bagningen](#)[Video](#)[Opskriftsnoter](#)[Ernæringsfakta](#)[Ekstra Tips](#)[Billeder](#)[Kommentarer og spørgsmål](#)[Hvad synes du om opskriften?](#)[Inspiration](#)[Skal ingredienserne afmåles så præcist?](#)[Vil du støtte med en kop kaffe?](#)

Introduktion

Her er den perfekte opskrift på de bedste italienske ciabattabrød du kommer til at smage! Noget af en påstand, men prøv, og du vil være overbevist. Når du først een gang har prøvet den her opskrift på italienske ciabatta brød, så vil du bage det sådan fremadrettet. Det er ekstremt enkelt, og giver nogle fantastiske brød med store huller, og lækker skorpe.

Du behøver på ingen måde købe dyre italienske, økologiske meltyper eller hvad de nu forsøger at sælge dig. Det, det handler om, er protein indholdet pr. 100 g. Jeg bruger enten "luksusmelet" fra Rema, eller Fakta, hvor 2 kg koster ca. 12 kr. Billigere bliver det ikke, og det er mindst lige så godt, hvis du bruger opskriften nedenfor... I Rema hedder det nu 'Bage Hvedemel' og der står på forsiden at det indeholder 12% protein 🍷

Prøv at se den fine video længere nede. Den er lavet af Magnus Bloch Bergstrand, som lagde den op i en pizzagruppe på Facebook, hvor han ville dele det yderst vellykkede resultat han fik når han lavede dem i sin Pizzaovn...

308





Klik og bliv inspireret på Instagram

**Jeg ville blive super glad, hvis du vil følge min profil.
En masse god mad, fedt udstyr og glimt fra hverdagen.**

- Vi ses derinde. Mange hilsner fra Lars, manden bag [@livetssmaating](#)

Opskriften

Herunder er den bedste opskrift på de lækreste italienske brød. Den er skrevet, så du let kan printe den, så du kan have den med hen til køkkenbordet. Det letteste er selvfølgelig bare at bruge telefonen/ipad'en og så følge den der. Så sparer du også lidt papir 😊 Vil du gerne lave ciabattabrød der er mere grove, så tjek min opskrift på [grove ciabattabrød](#).



308

VERDENS BEDSTE CIABATTABRØD



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



4.72 fra 289 stemmer



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

Tænd *Slå til så skærmen ikke slukker undervejs*

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)

[Metric - US Customary](#)

UDSTYR

- Stor skål
- Ovn (der helst kan gå op til hhv. 275 grader varmluft og 300 i alm. varme)

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. Ovnen 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.
5. Tak til Magnus Bloch Bergstrand for den flotte video

VIDEO

308



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

Ekstra Tips

- Man kan gøre ciabattabrødet endnu mere luftigt og stort, hvis man bruger mel med over 12 gram protein pr. 100 gram hvedemel (f.eks. nogle typer Manitoba-mel har 14-16g protein/100 gram). Mange af de "italienske" hvedemelstyper har kun 11-12 gram, og så kan du ligeså godt bruge den "billige" fra REMA etc.
- Brødene kan frys efter de er lavet. Frys dem ned, og når du skal bruge dem, så tænd ovnen på 180 varmluft, lad ovnen blive godt varm. Skyl de frosne flutes under vandhanen, og smid dem ind i ovnen giv dem 10-12 minutter og lad dem hvile et par minutter bagefter.
- Man kan godt lave 2 bradepander på een gang (6 ciabattabrød). Her skal bagetiden være et par minutter mere og det kræver selvfølgelig **varmluft**.
- Er du kommet bagud med tiden, så kan du "snyde" lidt og lave dejen på 2 timer. Her skal du bruge 10 gram gær + 10 gram sukker, og så lunt vand. Det får gærcellerne til at virke

hurtigere og giver næsten næsten samme resultat.

- Husk at en portion af ovenstående giver 3 brød. Du kan ikke lave 2 store brød, da brødene så ikke hæver ordentligt. Den anden ting, der er meget vigtig er at ovnen er meget varm. Helt op for temperaturen, og gerne med varmluft. Inden brødene kommer ind skal ovnen have været helt varm i mindst 10-15 minutter.
- Hvis brødene ikke hæver ordentligt, så kom pladen længere ned i ovnen (selv om du bruger varmluft).

Billeder

308

