



Италия славится своими уникальными сортами хлеба. Например: фокачча, брускетта, микетта, розетта, банана, биова, боволо, чирьола, манина феррарезе, 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 18:55

 20 минут

Тип блюда

Посуда

чашка, ложка

Аксессуары

противень, бумага для выпечки

Модели

[SD-2600UTS](#) [SD-2670UTS](#)

Ингредиенты

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

[ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ](#) [Информация о рецепте](#) [Вопросы и ответы](#) [Варианты рецептов](#) [Рецепт "Блины" 1940](#)