

# Schiacciata



## Składniki:

30 g świeżych drożdży lub 2,5 łyżeczki suszonych  
125 ml letniej wody (43stopnie)  
1/2 łyżeczki cukru  
400 g mąki - nie mam informacji jakiej - myślę, że pszenna 650 będzie ok.  
1/2 łyżeczki soli  
75 ml oliwy plus oliwa do skropienia po upieczeniu (obowiązkowo)  
125 ml zimnej wody  
gruboziarnista sól

## Przygotowanie:

Drożdże dokładnie wymieszaj w małej miseczce z letnią wodą i cukrem. Odstaw na około 5 minut, by wyrosły.

Mąkę wsyp do dużej miski.

Zrób zagłębienie w samym środku, przełóż do niego drożdże.

Dodaj sól i 2 łyżki oliwy.

Kolistym ruchem wymieszaj składniki w zagłębieniu, następnie stopniowo zacznij łączyć z mąką.

W połowie pracy wlej zimną wodę.

Wyrabiaj tak długo, aż utworzysz zwartą kulę.

Ciasto przenieś na lekko oprószonej mąką stolnicę lub blat i ugniataj 10-15 minut, aż stanie się gładkie i elastyczne.

Ciasto ponownie uformuj w kulę i przełóż do wysmarowanej oliwą miski, przykryj czystą, wilgotną ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na 1,5 - 2,5 godziny, by podwoiło swoją objętość.

Blachę do pieczenia o wymiarach 26x37 cm lekko wysmaruj tłuszczem.

Wyrośnięte ciasto lekko przyklep, a następnie przełóż z powrotem na oprószonej mąką stolnicę.

Wyrabiaj je znów przez kilka minut.

Powinno być bardzo elastyczne i szybko wracać do poprzedniego kształtu, gdy naciśniesz je palcami.

Po rozwałkowaniu do odpowiedniej wielkości przenieś je na blachę.

Przykryj czystą wilgotną ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na 30 minut, by ponownie wyrosło.

Piekarnik rozgrzej do 200 stopni.

Czubkami palców zrób w cieście dołki co 4 cm.

Polej po wierzchu pozostałą oliwą, oprósz gruboziarnistą solą.

Chleb piecz 25-30 minut, aż ładnie się przyrumieni.

Wyjmij z piekarnika i skrop dodatkową oliwą. Przełóż z formy na deskę i pokrój w kwadraty.

Można go przechowywać po dokładnym owinięciu do 2 dni i podawać po podgrzaniu lub w temperaturze pokojowej.

**Bona Apetita!**

<https://robertofranco.pl/>