**Ciabatta:**

200 g hladkej múky

150 ml vody

2 gr droždia

4 gr soli

5O ml olivový olej

Múku, droždie, soľ a vodu zmiešame (cesto ostane lepkavé). Do misy vlejeme olivový olej a na neho položíme cesto. Prikryjeme druhou miskou a necháme kysnúť cca 30 minút. Cesto dva krát preložíme opäť prikryjeme a necháme odpočívať cca 30 minút. Tento postup zopakujeme 6-8krát. Cesto ten olej pekne vstrebe. Cesto vyberieme na pomúčenú dosku (pracujeme s ním veľmi jemne) a jemne ho pretočíme, aby nám nepopraskali bublinky. Dáme na plech vystlaný papierom na pečenie (necháme na plechu podkysnúť ešte 10 minút) a pečieme na 230 stupňov asi 15 minút.