

CIABATTA SA ORASIMA

200 g oraha, tostiranih i krupno sjeckanih

300 g brašna

1 paketić suhog kvasca

1 žličica soli

200 ml vode

4 žlice maslinovog ulja

Zagrijte pećnicu na 220 C.

Lim za pečenje obložite papirom.

U posudi pomiješajte brašno i kvasac. Dodajte 2/3 oraha i sve ostale sastojke, sol, vodu i maslinovo ulje pa ga umijesite dok ne dobijete glatko tijesto. Radnu površinu lagano pobrašnite pa na nju stavite umijšano tijesto. Oblikujte ga u kruščić pa ga prebacite na pripremljeni lim. Po vrhu utisnite preostale orahe pa stavite kruh na toplo mjesto da se diže 15-ak minuta.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 25-30 minuta.