



ЖРОЧ-КОНТЕСТ

Чабатта с оливками

Истекайте слюнями, петушки, ибо Анонимный Шеф ин да кухня!

Сегодня мы будем готовить пищу богов, ну как богов, итальянских, наверное. В общем илитную, это как-минимум. Готовить сегодня мы будем чабатту, но не простую, потому как просто хлеб это банально, а с оливками. Оливки придают чабатте особый колорит, легкую кислинку, солоноватость, ну и позволяет потреблять ее как самостоятельное блюдо, а не как основу для намазывания говносы или сайры. Для начала небольшая историческая справка:



Чабáтта, чаиба́тта[1] (итал. ciabatta, ивр. תוצ'ת (Tz'abth)) — итальянский белый хлеб, изготавливаемый из пшеничной муки и дрожжей или на пшеничной закваске, обычно с добавлением оливкового масла. В переводе с итальянского название означает «тапка, комнатная туфля». Особенностью этого хлеба являются хрустящая корочка и мякоть с крупной, неравномерно распределённой пористостью. С конца 1990-х годов этот сорт хлеба стал очень популярен в Европе и США, начал широко использоваться для приготовления бутербродов.

Чабатта изначально выпекалась только в Лигурии, но в настоящее время этот сорт хлеба распространён по всей Италии и даже вне её, напр. в Каталонии, где он популярен под названием шапата (кат. хара́та). У чабатты, выпеченной в районе озера Комо, хрустящая корочка, мягкая, пористая текстура, хлеб лёгкий. Чабатта, выпеченная в областях Тоскана, Умбрия и Марке, может быть совершенно разной — от хлеба с твёрдой коркой и плотной мякотью, до хлеба более мягкого и лёгкого.

Существует множество разновидностей чабатты. Хлеб, выпекаемый из цельной пшеничной муки, называется ciabatta integrale (итал.) («цельная чабатта»). В Риме чабатту часто пекут с добавлением оливкового масла, соли и майорана. Если в тесто добавить молоко, получится ciabatta al latte (итал.) («чабатта на молоке»).

Но, поскольку мы будем делать чабатту уровня РА, то на всю эту историю и технологии нам нужно обильно насрать. И сейчас вы буквально охуете от того, как просто все это делается.

Нам нужно:

- 1) Тесто дрожжевое, не сдобное, не слоеное, 650 гр., проще всего купить в Ашане за ~16р. Там оно зовется (тесто для пиццы);
- 2) Пачку оливок (зеленых) без косточки, желательно что-то попримечнее и без дерьма в виде каперсов или креветок. Это встанет нам ~100р;
- 3) Немного муки, чтобы тесто не прилипло повсюду;
- 4) Примерно час времени и немного вдохновения;

Что делаем:

- 1) Включаем духовку, выкрутив ее так, чтобы она вышла на рабочую температуру примерно 180 единиц глубокоуважаемого нашего уписальского профессора Андерса *Градуса* Цельсия.
- 2) Нарезаем наши оливки колечками,

3) Вываливаем тесто на обсыпанную мукой поверхность, обмазываем мукой, режем на 3 равные части, раскатываем, чтобы получился прямоугольник, который мы потом сложим пополам по длинной стороне. Промокиваем тесто сверху водой немного, чтобы смочить его для качественного слипания. Вываливаем на половину нашего куска треть нарезанных оливок (опционально можно добавить внутрь базилика или орегано, или посыпать ими слегка сверху). Складываем пополам по длинной стороне и слегка проходимся скалкой. Должен получиться длинный прямоугольник 17-20 см в ширину. Повторяем то же самое для оставшихся двух кусков теста и оставляем так на пару минут.

4) Кладем на противень кусок кулинарного пергамента (можно смазать днище оливковым маслом, если нет пергамента), кладем свои куски теста, проверяем, что температура в духовке достигла 180 гр. и зачерачиваем все в духовку на примерно 30 минут. Тесто ни в коем случае не должно темнеть и становиться коричневым. Только немного бежеватым, едва заметно.

5) Достав получившийся хлеб из духовки, можно проверить, насколько корка вышла дубовая и если что, накрыть куском пергамента сверху и сверху бросить чистое полотенце, минут на 5-10, чтобы корка стала слегка мягче.

Итак, у нас получилось 3 единицы илитного продукта, суммарная стоимость которого ~600р, мы берем кусок божественной чабатты, вкушаем ее еще не остывшую мякоть с терпким, слегка солоноватым оливковым вкусом... и мы имеем полное право считать себя сейчас ячейкой аристократического общества, поправить пенсне и крикнуть «Дживс!!! Вер из май факин' ту капс ов тии, уже фэйф о клок, пидорас ты эдакий?!!»



Если у вас не получилось чего-то похожего на фото, вы лалки и кривожопые неудачники.

За сим откланиваюсь, всегда ваш Анонимный Шеф. Кушайте правильно, кушайте вкусно, не тратьте деньги на покупку унылого мануфактурного говна во всяких супермаркетах и слушайте «Радио Анонимус», ведь мы — доставляем!