

Die lange Teigführung (insgesamt 24Std.) dieses Ciabatta Brotes lohnt sich auf jeden Fall. Das Brot wird knusprig und luftig.

Ciabatta Brot

Vorteig 1:

140g Pizza-* oder Baguettemehl*
1dl Wasser
1g Hefe

Alles von Hand mischen und 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen

Vorteig 2 (Autolyseteig):

210g Pizza- oder Baguettemehl
1.5 dl warmes Wasser

Alles von Hand mischen und 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen

Hauptteig:

Vorteig 1 und
Vorteig 2

30g warmes Wasser
3 EL Olivenöl*
8g Salz*
3g Hefe

Zubereitung:

Alles zusammen zu einem homogenen Teig vermischen und zugedeckt 2,5 Stunden stehen lassen. Während dieser Zeit nach 30, 60 und 90 Minuten den Teig aufziehen und von jeder Seite einmal einschlagen (falten). Der Teig sollte sein Volumen um die Hälfte vergrößert haben.

Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und schonend rechteckig ziehen. Mit dem Pizzateiler 3 rechteckige Teigstücke abstechen (oder kleine 4-eckige Brötchen) und auf ein gut bemehltes Tuch (z.B. Leinentuch) setzen, mit einem weiteren Tuch zudecken. 8-10 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. Dabei nach 30 Minuten die Teiglinge 1 cm tief mit den Fingerspitzen eindrücken.

Backofen auf 250°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Teiglinge mit der Unterseite nach oben auf ein Backpapier setzen und in den vorgeheizten Ofen geben und 25 Minuten backen. Dabei kräftig Schwaden (einspritzen von Wasser in den Backraum).

Quelle: www.brot-magazin.de