



ciabatta

zutaten

Vorteig

60 g Weizenmehl (Typ 550)
60 g Wasser (kalt)
0,06 g Frischhefe

Hauptteig

Vorteig
340 g Weizenmehl (Typ 550)
240 g Wasser (22 Grad)
8 g Salz
3 g Frischhefe
16 g Olivenöl



zubereitung

Die Vorteigzutaten mischen und 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 13-15 Minuten in der Küchenmaschine auf zweiter Stufe zu einem glatten und elastischen Teig kneten (Teigtemperatur ca. 26 Grad).

Den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Anschließend dehnen und falten und für 10-14 Stunden bei 6-7 Grad reifen lassen. Das Teigvolumen sollte sich in dieser Zeit verdoppeln.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und zwei rechteckige Stücke abstechen. Ins gut bemehlte Leinentuch setzen und insgesamt 2 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen. Nach einer Stunde die Teiglinge leicht mit den Fingerspitzen eindrücken, damit sich das Gas unregelmäßig verteilt.

Die Teiglinge umdrehen und mit viel Dampf bei 250 Grad ca. 20 Minuten backen.

Quelle: Dieses Rezept habe ich dem Blog www.ploetzblog.de entnommen. Ein echter Tipp in Sachen Brot backen.