



Ciabatta

Zutaten für 2 Brote

Für den Vorteig:

- 120g Mehl Typ 550
- 2g frische Hefe
- 120ml lauwarmes Wasser

Für den Hauptteig

- 240g Mehl Typ 550
- 1,5TL Meersalz
- 5g frische Hefe
- 180ml lauwarmes Wasser
- 60ml lauwarme Milch(3,5% Fett)

1. Zuerst wird der Vorteig hergestellt. Dieser sorgt dafür, dass das Ciabatta schön saftig bleibt und außerdem ist er noch Geschmacksgeber. Dafür werden die Zutaten für den Vorteig in eine etwas größere Schüssel geben und mit einem Löffel grob vermischt. Schon ist die Arbeit für den Vorteig getan. Dieser muss nun für mindestens 8 Stunden (maximal 24 Stunden) abgedeckt bei Zimmertemperatur ruhen.
2. Wenn der Vorteig lange genug gereift ist, wird der Hauptteig zubereitet. Dafür wird der Vorteig mit den restlichen Zutaten des Hauptteiges in die Rührschüssel einer Küchenmaschine gegeben und für ca. 10 Minuten gut durchgeknetet bis sich ein sehr weicher und samtiger Teig gebildet hat.
3. Ist der Teig fertig geknetet, wird er in ein Gärkorbchen gegeben und zugedeckt für ca. 1 Stunde ruhen gelassen. Nach der Stunde Gär-Zeit, ist es an der Zeit den Teig zu falten. Das bedeutet, die Enden werden zur Mitte hin überschlagen. Dies muss nun 3-4-mal wiederholt werden. Anschließend muss der Teig nochmals abgedeckt für eine Stunde ruhen. Nach der Stunde wird das Falten wiederholt und der Teig muss erneut 30 Minuten ruhen.
4. Sind die 30 Minuten um, werden mit Hilfe einer Teigkarte rechteckige Teigstücke abgestochen und vorsichtig in die vorher bemehlte Brotback-Mulde gebracht. Die Ciabatta-Teiglinge werden jetzt leicht bemehlt und dann nochmal für ca. 30 Minuten zum Ruhen bei Seite gestellt. In der Zwischenzeit wird dann der Backofen auf 230°C eingestellt.
5. Die Mulde wird mit dem Teig in den Ofen gegeben, danach wird der Teig noch mit Wasser besprüht. Das Ciabatta wird ca. 22-25 Minuten gebacken. Wenn das Brot fertig gebacken ist, sollte es auf einem Gitterrost gut auskühlen werden bevor es angeschnitten wird.