

CIABATTA FACILE

DIE HAUSPATSCHEN ALS ITALIENISCHES HAUSBROT



STÜCK

4 Stück à 250g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

24-48 h



ZEIT AM BACKTAG

60 Minuten



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

HAUPTTEIG

430g	Wasser
530g	Weizenmehl W700
30g	Roggenvollkornmehl
3g	Hefe
12g	Salz

optional 20 - 30 g extra Wasser
zum Schluss einkneten

etwas Hartweizengrieß
zur Aufarbeitung

1. HAUPTTEIG

Alle Zutaten in die Knetmaschine geben und auf Stufe 1 ca 10 min kneten. Nun ca 5 - 7 min auf Stufe 2 - 3 zu einem glatten Teig auskneten, der sich leicht vom Schüsselrand löst.

Tipp: Je nach Wasseraufnahmefähigkeit des Mehls und der persönlichen Erfahrung können noch 20-30 g Wasser Schluck für Schluck eingeknetet werden. Umso weicher der Teig desto grobporiger und aromatischer wird er. Er wird allerdings auch schwieriger zu bearbeiten.

Den Teig nun in eine geölte Teigwanne oder geölte Schüssel geben und von allen vier Seiten einmal zur Mitte falten. Etwa 30 min zugedeckt rasten lassen. Nochmals vorsichtig von allen Seiten zur Mitte falten und wieder ca. 30 min rasten lassen. Ein drittes Mal vorsichtig falten und anschließend den Teig in den Kühlschrank geben. Bei 4-7 °C für 24 - 48 h reifen lassen.

2. Aufarbeitung

Den Backofen mit Backstein auf 250 °C vorheizen. Den Teig leicht mit Hartweizengrieß besteuern und vorsichtig auf eine ebenfalls mit Hartweizengrieß bestreute Arbeitsfläche stürzen, nochmals leicht bestreuen und in vier gleich große Teile teilen. Jeden Teigling locker aufrollen und mit dem Schluss nach unten in ein Bäckerleinen legen. Nun 30 min gehen lassen.

3. Backen

Die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf ein Backpapier setzen und mit viel Schwaden backen. Nach 10 min die Temperatur auf 210° C reduzieren und weitere 15 min dunkel und kräftig ausbacken. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 20-22 °C



Teigruhe 24-48 h



Backtemperatur 250 °C - 210 °C



Backdauer 25 Min