

Ciabatta:

Vorteig:

170 gr Weizenmehl Type 550
170 gr Roggenmehl Type 1150
7 gr Hefe - Frisch
280 ml Wasser

Alle Rohstoffe miteinander in der Küchenmaschine gut auskneten:
Teigruhe 60-90 Minuten dann für 18-20 Stunden im Kühlschrank lagern

Hauptteig:

720 gr Weizenmehl Type 550
410 ml Wasser
140 ml Milch
22 gr Zucker, in der Milch auflösen
50 gr Hefe
28 gr Salz

627 gr Vorteig, nun alles gut miteinander in der Küchenmaschine im 1 Gang ca. 2-3 Minuten mischen Salz gegen Ende der Mischzeit begeben und nun im 2-3 Gang ca 6-7 Minuten auskneten.

Teigruhe: 2Std. in dieser Zeit den Teig 2-3 mal falten

4 Teigstücke von 500 gr abwiegen, locker länglich aufmachen.
Mit dem Schluss nach oben auf ein mit Weizenmehl bestäubtes Handtuch absetzen und gut gären lassen.

Monolith auf ca. 240 Grad aufheizen zum anbacken, bei ca. 200-210 Grad ausbacken.

Ciabatta auf den heissen Backstein stürzen, eine feuerfeste Schale/Gussform etc. mit aufheizen, ca. 150 ml Wasser für den Dampf in die Schale giessen.

Den Deckel schliessen, die Luftöffnungen unten und oben am Monolith ebenfalls schliessen.

Nach ungefähr 20 Minuten die Luftöffnungen unten und oben ein wenig öffnen, damit der restliche Wasserdampf entweichen kann.

Nun 5-8 Min. knusprig ausbacken!

Nach dem Backen das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.

Rezept by © Der Feuerbäcker