

Ciabatta

Langzeitführung

Zutaten für 21 Stück à 150 g:

Weizensauerteig:

110 g	Baguettemehl T65
110 g	Wasser (35 °C)
6 g	Anstellgut

Poolish:

170 g	Baguettemehl T65
85 g	Hartweizengrieß
300 g	Wasser
2 g	Hefe

Hauptteig:

226 g	Weizensauerteig
557 g	Poolish
1420 g	Baguettemehl T65
ca. 990 g	Wasser
40 g	Meersalz grob (letzte 5 Min. dazu)
35 g	Olivenöl (letzte 5 Min. dazu)

ca. 3.268 g Gesamtteig

Zubereitung:

Die Zutaten für den Weizensauerteig mit einem Kochlöffel verrühren. Diesen ca. 15 – 18 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Die Zutaten für das Poolish mit einem Schneebesen kräftig verrühren und 15 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Danach solange in den Kühlschrank stellen bis der Weizensauerteig fertig ist.

Die Zutaten des Hauptteigs verkneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	15 – 17 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 10 Minuten schnell
NOVA:	7 Minuten Stufe 2 12 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Nun in eine geölte Wanne geben und 120 – 150 Minuten ruhen lassen. Während der Teigruhe den Teig 3x falten (siehe Abbildungen Seite 2). Anschließend 12-16 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Danach aus der Kühlung nehmen und auf einem bemehlten Tisch kippen. Vorsichtig zu einem Rechteck ausziehen und in 25 Teile abstechen und etwa 30 Minuten auf dem Blech mit Dauerbackfolie entspannen lassen. Anschließend backen.

Anleitung



Den Teig nach dem Kneten in eine mit Öl bestrichene Wanne geben und 120 – 150 Minuten ruhen lassen.



Während der Teigruhe wird der Teig 3 x gefaltet (je nach 30 Minuten)



Hierzu den Teig an den Rändern nach oben ziehen und einschlagen.



Dies mit allen 4 Rändern wiederholen bis ein gefaltetes Päckchen entsteht. 30 Minuten ruhen lassen und das Falten wiederholen.



Im Holzbackofen:
Bei 270 °C einschließen
Backzeit: 20 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 270 °C
Unterhitze: 180 °C
Backzeit: 20 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250 °C einschließen
Nach 5 – 10 Min. auf 200 °C
zurückschalten und weitere
10 – 15 Min. backen