



Tex-Mex Ciabatta

mit Maisgrießstück und Senfkruste

Zutaten für 8 Ciabattas à 250 g:

Kochstück:

- 100 g Maisgrieß fein
- 400 g Wasser
- 2 g Salz

Hauptteig:

- 502 g Kochstück
- 900 g Weizenmehl T550
- 18 g Salz
- 8 g Hefe
- 320 g Wasser

- 100 g Mais
- 100 g Paprika gewürfelt
- 50 g Peperoni
- 5 g Pfeffer aus der Mühle

Zusätzlich zum Topping:

- 100 g Senf
- 100 g Maisgrieß grob

Zubereitung:

Für das Kochstück das Wasser zum Kochen bringen und das Maisgrieß nach und nach unterrühren und nochmals aufkochen lassen. Danach 12-16 Stunden stehen lassen.

Die Zutaten und das Kochstück für den Hauptteig ca. 14 Minuten lang in der Teigknetmaschine kneten und erst ganz zum Schluss den Mais, Paprika, Peperoni und Pfeffer kurz unterkneten.

Den Teig nun in eine eingeölte Teigwanne geben und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Am nächsten Tag den Teig vorsichtig auf eine befeuchtete Arbeitsfläche geben damit der Teig nicht am Tisch kleben bleibt. Nun den Teig vorsichtig mit Senf bestreichen und mit groben Maisgrieß bestreuen. Dann vorsichtig die gewünschten Portionen mit einem Teigabstecher abstechen und auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Blech geben und sofort backen.

Anleitung



Im Holzbackofen:
Bei 270° C einschießen.
Backzeit: ca. 20 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 270° C
Unterhitze: 190° C
Backzeit: ca. 20 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 220° C backen.
Backzeit: ca. 20 Minuten.

