

Ciabatta - Grundtyp

2006-10-06 14:24:13

Grundrezept für ein klassisches italienisches Ciabatta-Brot. Schmeckt besser als jedes Großbäcker-Gummibrot. Garantiert. Für optimales Gelingen gilt auch hier: bitte mit Backstein (Pizzastein) im Ofen backen.

für 1 Brot:

Starter:

knapp ½ TL Trockenbackhefe

30 ml warmes Wasser

120 ml warmes Wasser

300 g Mehl Typ 550

1 EL Olivenöl

Teig:

knapp ½ TL Trockenbackhefe

1 TL Malz

knapp 50 ml Wasser

15 g Mehl Typ 550

½ EL Salz

1 EL Olivenöl

Zeitbedarf: Tagsüber oder über Nacht + ca. 2 Stunden am Folgetag

1| Hefe für den Starter in der kleinen Menge Wasser auflösen und 5-10 Minuten warm stehen lassen. Restliches Wasser hinzufügen, Mehl hinzugeben und ca. 10 Minuten mit dem Teighaken kneten bis ein fester Teig entsteht. Von Hand kurz kneten, zu einer Kugel formen und rundherum mit Olivenöl benetzen. In eine Schüssel geben und mit Plastikfolie bedecken. Tagsüber mind. 8 Stunden (oder über Nacht) bei Zimmertemperatur gehen lassen.

2| Für den Teig ein Loch in die Mitte des gegangenen Starters drücken. Hefe und Malz im Wasser lösen und in das Loch füllen. Mehl und zum Schluss Salz hinzugeben. Alles zu einem weichen Teig kneten. Diesen mit Olivenöl benetzen. In einer gut verschlossenen Schüssel mind. ½ Stunde gehen lassen.



3| Teig auf eine leicht bemehlte Fläche geben und zur typischen Ciabatta-Form formen. In ein längliches Gärkorbchen setzen oder auf bemehltes Backpapier legen, Oberfläche mit Mehl bestäuben und abgedeckt mind. bis zur doppelten Größe gehen lassen (ca. 1 Stunde).



4| Ofen auf 250 Grad vorheizen. Brot auf den Backstein gleiten lassen. Mit Wasser besprühen.

Vogels Küche

Ciabatta – Grundtyp

Temperatur auf ca. 220 Grad reduzieren. Nach weiteren 10 Minuten auf ca. 180 Grad reduzieren und in etwa 25 Minuten fertig backen (Bild 4). 20 Minuten auf einem Rost abkühlen lassen, noch warm verzehren.



Das Oberflächenmuster stammt vom Gärkorbchen.