

Ciabatta - Grundrezept 2 (indirekte Methode)

2006-11-20 20:50:37

Rezept für Ciabatta – indirekte Methode mittels Starter. Der hier verwendete Starter wird auch als ‘Biga’ bezeichnet (in amerikanischen Rezepten auch ‘Sponge’). Biga wird mit vergleichsweise wenig Hefe angesetzt, ist relativ feucht und daher nicht einfach zu handhaben. Während der ca. 18 Stunden langen Gehphase darf der Starter nicht zu warm stehen, damit die Fermentation nicht zu schnell abläuft. Dieses Rezept ergibt ein geschmacklich noch interessanteres, individuelleres Brot, als Grundrezept 1 (direkte Methode).

für 2 Brote

Schritt 1 – Starter:

5 g frische Hefe
225 ml warmes Wasser
500 g Mehl

Schritt 2 – Teig:

10 g frische Hefe
60 ml warmes Wasser
120 ml Wasser
50 g Mehl
½ EL Malz
1 ½ TL Salz
Starter aus Schritt 1

Zeitbedarf:

am 1. Tag ca. 20 Minuten inkl. Standzeiten / Gehzeit 18-22 Stunden über Nacht / am 2. Tag ca. 4 Stunden inkl. diverser Standzeiten

Schritt 1 | Starter: Die Hefe in dem lauwarmen Wasser vollständig auflösen und etwa 5 bis 10 Minuten stehen lassen. Das Mehl hinzufügen und untermischen bis ein fester Teig entsteht. Mit Folie abdecken und an einem warmen Ort (ideal sind 22 bis 25 Grad) über Nacht stehen lassen (18 bis 22 Stunden).

Schritt 2 | Teig: Hefe in warmem Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen. Das restliche Wasser zum Starter geben. Durchrühren und auflockern, dann ebenfalls 10 Minuten stehen lassen. Aufgelöste Hefe und Starter gut vermischen bis sich alles verbindet. Dann das Mehl, Malz und Salz nach und nach zugeben. Den Teig per Hand oder in der Küchenmaschine bis zu einer weichen Konsistenz kneten. Der Teig wird ziemlich klebrig, nicht weiteres Mehl zugeben, sondern mit feuchten Händen arbeiten.

Den Teig in eine leicht ausgemehlte Schüssel geben und mit einem Küchentuch bedecken. Etwa 1,5 bis 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. Das Volumen sollte sich dabei etwa verdoppeln.

Schritt 3 | Backvorbereitung: Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in zwei Hälften teilen. Jede Hälfte in ein bemehltes Gärkörbchen oder ersatzweise auf ein bemehltes Küchentuch legen, mit Mehl bestäuben, wieder bedecken und weitere 60 Minuten gehen lassen.

Schritt 4 | Backen: Inzwischen den Ofen mit Brotbackstein/Pizzastein (unteres Drittel) auf 260 Grad (Ober-/Unterhitze) mindestens 30 Minuten lang vorheizen. Die Teigrohlinge auf ein leicht bemehltes Backpapier stürzen und mit Hilfe eines Brotschiebers auf den heißen Stein gleiten lassen. Ofentemperatur

Vogels Küche

Ciabatta – Grundrezept 2 (indirekte Methode)

auf 220 Grad reduzieren. Den Backofen schnell mit kaltem Wasser aus einer Sprühflasche besprühen. Diese Prozedur nach 5, 10 und 15 Minuten wiederholen. Weitere 10 Minuten backen, bis das Brot goldbraun ist. Auf einem Gitter abkühlen lassen.