

27. August 2010

Coccodrillo

Nach einem ersten, komplett misslungenen Versuch war der erneute Anlauf von Erfolg gekrönt. Beim ersten Mal hatte ich statt Hartweizenmehl (Durum-Mehl) eine Mischung aus Weizenmehl 550 und Hartweizengrieß im Verhältnis 2:1 verwendet. Das hat aber zu einem dermaßen dünnen Teig geführt, dass er nach dem Backen ungenießbar war. Das Coccodrillo ist eine Art Ciabatta. Die Besonderheit ist die hohe Teigausbeute von 200! Das heißt, es ist genauso viel Wasser im Teig enthalten wie Mehl. Das Glutengerüst muss also stark ausgebildet sein, um den Teig überhaupt irgendwie bändigen zu können. Der Lohn der Mühe: eine extrem großporige Krume und intensiver Geschmack, da das Coccodrillo drei Tage braucht, bis es essbar auf dem Tisch liegt. Natashyas Rezept stammt ursprünglich aus dem Buch „The Italian Baker“. Ulrike hat das Ciabatta schon vor zwei Jahren nachgebacken.

1. Starter

- 1,5 g Frischhefe
- 115 g Wasser
- 17 g Durum-Mehl
- 45 g Weizenmehl 550

2. Starter

- 1. Starter
- 4,5 g Frischhefe
- 150 g Wasser
- 35 g Durum-Mehl
- 90 g Weizenmehl 550

Hauptteig

- 2. Starter
- 18 g Durum-Mehl
- 65 g Weizenmehl 550
- 6 g Salz

Zwei Tage vor dem Backen den 1. Starter anrühren. Dafür alle Zutaten mit einem Holzlöffel oder Teigspatel vermengen und 12-24 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.

Wenn sich viele Blasen gebildet haben, können die Zutaten des 2. Starters zugegeben werden. Alles gut verrühren und erneut 12-24 Stunden stehen lassen.

Am Backtag die restlichen Mehle mit dem Flachschläger der Küchenmaschine 17 Minuten auf niedrigster Stufe verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Das Salz erst danach zufügen und 3 Minuten weiter kneten.

Anschließend den Teig in einer großen Schüssel 4-5 Stunden bei 21°C gehen lassen. Nach jeder Stunde vorsichtig mit dem Teigspatel einfalten.

Hat sich das Teigvolumen mindestens verdreifacht, wird der Teig aus der Schüssel auf die stark bemehlte Arbeitsfläche gegeben, mit zügigen Handgriffen geteilt, an den Rändern etwas eingeschoben, um eine längliche Form zu erreichen, und dann abgedeckt 45 Minuten ruhen gelassen.

Mit zwei Teigschabern senkrecht zur Längsachse des Teiglings schnell unter ihn fahren und ebenso schnell das fragile Gebilde auf Backpapier verfrachten. Dabei mit der ursprünglichen Oberseite nach unten ablegen.

Bei 250°C mit viel Dampf 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca.7 Stunden

