

13. September 2009

Ciabatta

In Österreich nahe der Grenze zu Italien habe ich neulich Ciabatta gegessen. Als Ketex nun passenderweise ein Ciabatta-Rezept vorgestellt hat, musste ich es einfach nachbacken. Es war schweißtreibend, weil ich zur Zeit keine Knetmaschine oder ein Handrührgerät zur Verfügung habe und der Teig mit TA 172 etwas zu weich zum händischen Kneten ist. Deshalb habe ich mit einer Gabel und viel Armkraft versucht, dem Kleber Leben einzuhauchen ;-). Mit dem Resultat bin ich zufrieden, wenn auch die im Querschnitt rundliche Form durch den starken Ofentrieb und die starke Bräunung nicht ganz meiner Vorstellung eines Ciabattas entsprechen. Aber daran lässt sich arbeiten.

Biga (Vorteig)

- 150 g Weizenmehl 550
- 75 g Wasser
- 1 g Trockenhefe

Hauptteig

- gesamten Vorteig (Biga)
- 150 g Weizenmehl 550
- 140 g Wasser
- 1 g Trockenhefe
- 6 g Salz

Den Vorteig nach guter Durchmischung 12 bis 14 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Dann die restlichen Zutaten zufügen und ca. 10 Minuten auf mittlerer Stufe kneten. 1 Stunde ruhen lassen. Dann 1 Mal dehnen und falten und erneut 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig dehnen, die Luft vorsichtig und nicht zur Gänze herausdrücken und den Teig 1 Mal falten. Wieder 1 Stunde ruhen lassen. Dann den Teig in die Endform dehnen und dabei aufpassen, dass er nicht zu stark beansprucht wird und die Gare herausgedrückt wird. Nach weiteren 60-90 Minuten Ruhezeit den Laib in den auf 240°C vorgeheizten und beschwadeletzten Ofen schieben. Nach 20 Minuten auf 200°C drosseln und weitere 15 Minuten backen. Für ein dem italienischen Ciabatta optisch ähnlicheres Ergebnis kann eventuell die Starttemperatur bei 220°C und die Folgetemperatur bei 180°C eingestellt werden. Das kommt aber auf einen Versuch an.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden

