

16. November 2011

## Ciabatta nach Eric Kayser

Nachdem ich vor einiger Zeit schon Ciabatta gebacken hatte, musste ich nun einfach der Empfehlung von Nils folgen und sein Lieblings-Ciabatta nachbacken. Es kommt ohne gewöhnlichen Vorteig aus. Stattdessen wird ein geringer Anteil Weizensauerteig in den Teig eingearbeitet.

Ich habe noch etwas Weizenvollkornmehl in das Rezept gemogelt. Ansonsten habe ich mich an das Original gehalten.

Die Porung ist toll und der Geschmack ebenso. Die knusprige Kruste und das lockere Innenleben machen dieses Ciabatta wirklich zu einem Kandidaten für die Favoritenliste...

### Weizensauerteig

- 35 g Weizenvollkornmehl
- 35 g Wasser
- 5 g Anstellgut

### Hauptteig

- Sauerteig
- 250 g Weizenmehl 550
- 175 g Wasser
- 7 g Salz
- 1 g Frischhefe
- 5 g Olivenöl

Die Sauerteigzutaten mischen und 16-20 Stunden reifen lassen.

Anschließend die Hefe in Wasser lösen und 30 Minuten ruhen lassen.

Nun sämtliche andere Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 5 Minuten auf zweiter Stufe unterkneten.

2 Stunden Gare, dabei alle 30 Minuten falten. Der Teig sollte sich in dieser Zeit noch nicht verdoppelt haben.

Den weichen, aber straffen Teig in zwei Teile teilen und 45 Minuten im bemehlten Bäckerleinen gehen lassen.

Die Teiglinge mit der bemehlten Seite nach oben auf Backpapier setzen und nochmals 45 Minuten abgedeckt zur Gare stellen.

Bei 250°C fallend auf 220°C 25 Minuten mit Dampf backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden*



[www.brotbacker.de](http://www.brotbacker.de)