

11. Oktober 2011

Ciabatta nach Peter Reinhart

Von Peter Reinhart hört man in Sachen Brotbacken des Öfteren. Auch das war ein Grund, mir sein Buch „Crust and Crumb: Master Formulas for Serious Bread Bakers“ zuzulegen. Leider bin ich etwas enttäuscht. Nicht ein einziges Brot Foto ist den Rezepten beigefügt. Die Backanleitungen strotzen vor Buchstaben und hätten durchaus etwas kürzer bzw. übersichtlicher sein können.

Wie dem auch sei, ich habe mich dennoch an ein Rezept gewagt: Ciabatta. Zwar funktioniert das Rezept und es kommt auch ein ansehnliches Brot heraus, aber überzeugt von der Porung und dem Geschmack bin ich nicht. In meiner Vorstellung hat ein Ciabatta ein etwas anderes Aroma (ohne dass ich das exakter eingrenzen könnte) und eine offenere, größere Porung. Insofern geht meine Suche nach dem Ciabatta-Rezept weiter.

Vorteig

- 85 g Weizenmehl 550
- 85 g Wasser
- 0,1 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 200 g Weizenmehl 550
- 130 g Wasser
- 5 g Salz
- 3 g Frischhefe

Die Vorteigzutaten mischen und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Nun alle Zutaten außer dem Salz 2 Minuten auf niedrigster Stufe mit dem Paddle der Knetmaschine verrühren (alternativ mit dem Knethaken). Das Salz zugeben und weitere 4 Minuten langsam und 4 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Der Teig ist sehr weich, sollte aber elastisch sein und beim Auseinanderziehen Widerstand entgegensetzen.

3 Stunden Gare, nach je 1 Stunde einmal falten.

Den Teig vorsichtig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 2-3 cm langziehen und mit der Teigkarte halbieren. Darauf achten, dass der Teig nicht entgast wird.

Beide Teiglinge vorsichtig auf Backpapier transportieren und nochmals 1 Stunde gehen lassen.

Bei 250°C fallend auf 230°C 15-20 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden



www.brotbacken.de