

6. Februar 2010

Ciabatta

Steve von breadcetera.com experimentiert gern herum. Meist mit Erfolg. Zwei seiner „Erfindungen“ hat er in einem Ciabatta-Rezept verewigt: „double flour addition“ und „double hydration“. Das Ergebnis ist u.a. eine deutlich großporigere Krume als sie beim einfachen Zusammenmischen der Zutaten entstehen würde. Zwar sind mir noch keine Poren gelungen, die an Steves heranreichen (was v.a. auch am Mehl liegen dürfte), aber sehen lassen kann sich das Ciabatta dennoch.

Poolish (Vorteig)

- 190 g Weizenmehl 550
- 190 g Wasser
- 1 g Frischhefe

Hauptteig

- gesamten Poolish
- 310 g Weizenmehl 550
- 190 g Wasser
- 10 g Salz
- 1-2 g Frischhefe
- 15 g Olivenöl

Die Poolish-Zutaten vermengen und 12 Stunden bei 21°C abgedeckt stehen lassen. Dann den Poolish, 150 g Wasser und dem Olivenöl mit einem Schneebesen 2 Minuten auf niedriger Stufe aufschlagen. Eine weitere Minute auf mittlerer Stufe unter Zugabe von 30 g Mehl aufschlagen („double flour addition“). Nun zum Knethaken wechseln und 2 Minuten lang 280 g Mehl sowie die Hefe zunächst langsam und gegen Ende schneller unterkneten. 30 Minuten Teigruhe bei 24°C.

Salz zugeben und auf mittlerer Stufe 10 Minuten kneten. Nun weitere 10 Minuten kneten und dabei gleichmäßig über die Zeit verteilt 40 g Wasser zugeben („double hydration“). In einer eingeeölten Schüssel 3 Stunden gehen lassen. Dann den Teig teilen, leicht in die gewünschte Form dehnen und erneut 1 Stunde bei 24°C gehen lassen. Im auf 230°C vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen. In den ersten 15 Minuten stark beschwaden.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 6 Stunden



www.brotbacken.de