heute gibt es...

Ciabatta

Zutaten: (für 5 Stück)

Für den Vorteig:

- 6g frische bzw. 2g trockene Hefe
- 300ml lauwarmes Wasser
- 300g Mehl

Für den Hauptteig:

- 9g frische bzw. 3g trockene Hefe
- 10g Zucker
- 350ml lauwarmes Wasser
- 600g Mehl
- 20g Salz

Außerdem:

- Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

1. Für den Vorteig die Hefe im Wasser auflösen und gemeinsam mit dem Mehl in eine Schüssel geben. Alles gut mit einem Löffel verrühren bis eine klumpfreie, homogene Masse entsteht, mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur 3 Stunden ruhen lassen.
2. Für den Hauptteig die Hefe und den Zucker im Wasser auflösen.
3. Nun den Vorteig mit dem Flachrührer der Küchenmaschine rühren und abwechselnd Mehl und Hefe-Lösung hinzugeben.
4. Sobald die Zutaten gut durchmischt sind, den Knethaken-Aufsatz benutzen und für 5 Minuten kneten.
5. Anschließend das Salz hinzugeben, den Teig weitere 7 Minuten kneten, die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und für eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.
6. Nach der Aufgehzeit den Teig auf eine sehr gut bemehlte Arbeitsfläche geben und mit Mehl bestreuen.
7. Jetzt kommt es auf die richtige Falttechnik an: Legt eine Längsseite zu etwa 2/3 über den Teig, schlagt dann zunächst die gegenüberliegende Seite und abschließend auch die anderen zwei Seiten ein (siehe hierzu Bilder). Teile dann den Teig in 5 gleich große Stücke.

8. Die Brotlaibe mit der Naht nach oben auf eine gut bemehlte Fläche legen, reichlich mit Mehl bestreuen, mit Frischhaltefolie abdecken und für etwa 90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Das Volumen sollte sich hierbei nach der Zeit verdoppelt haben.
9. Den Backofen auf 240 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Backblech, auf dem die Ciabatte danach gebacken werden sollen, hierbei im Ofen aufwärmen.
10. Die Brote nun nacheinander vorsichtig von der Arbeitsfläche nehmen, auf einen Backpapierstreifen mit der Oberseite nach unten legen und vorsichtig in die Länge ziehen. Geht hierbei behutsam vor, damit das beim Aufgehen entstandene Gas im Teig nicht entweicht.
11. Das Backpapier mit den Ciabatte auf das heiße Backblech legen und vor dem Schließen des Ofens 5-6 Mal Wasser mit einer Sprühflasche im Innenraum verteilen, damit eine heiße, feuchte Umgebung entsteht.
12. Nach 8 Minuten die Temperatur auf 200 °C verringern und für weitere 8 Minuten backen. Hierbei in den letzten 3 Minuten (also nach 5 Minuten) einen Kochlöffel zwischen Backofentür und Ofen klemmen, sodass Feuchtigkeit austreten kann.
13. Die fertigen Brote auf einem Backgitter abkühlen lassen und genießen.

Wichtige Tipps und Informationen:

- In Italien wird oft als Mehl eine Mischung aus Manitoba Mehl und Weizenmehl Typ 00 im Verhältnis 2:1 verwendet. Das Manitoba Mehl erhält man Deutschland oft nur online. Ihr könnt aber ohne Probleme auch Weizenmehl Typ 405 verwenden, das wird vom Ergebnis ebenfalls sehr gut!
- Selbstverständlich kann man den Teig auch ohne Küchenmaschine kneten. Die Knetzeiten sollten dann auf jeden Fall verlängert werden. Aufgrund der Klebrigkeit vor allem beim Vorteig ist die Benutzung eines Teigschabers zu Beginn empfehlenswert.
- Spart nicht an Mehl bei der Verarbeitung des Teiges! Es gibt nichts Schlimmeres, als dass sich im Teig genug Gase gebildet haben und diese wieder entweichen, weil der Teig an der Arbeitsplatte festklebt und aufreißt.
- Falls ihr kleinere Ciabatta-Brote wollt, könnt ihr aus der Teigmenge bis zu 10 kleine Ciabatte erhalten.
- Das Weißbrot hält sich etwa 2 Tage frisch.
- Getrocknete Ciabatta kann entweder mit ein wenig Wasser angefeuchtet und aufgebacken werden oder als Scheiben für Bruschetta dienen.
- Ciabatta-Brot kann man für 3-4 Monate einfrieren. Bei Bedarf einfach ca. 15 Minuten bei 150 °C (vorgeheizter Ofen, Ober- und Unterhitze) aufbacken.