

heute gibt es...

Ciabatta



Ingredienti(5 unità)

Per la pasta:

- 6g lievito fresco o secco 2g
- Acqua tiepida 300ml
- farina 300g

Per la pasta principale:

- 9g lievito fresco o secco 3g
- zucchero 10g
- acqua tiepida 350ml
- farina 600g
- sale 20g

Inoltre:

- Farina per la superficie di lavoro

Preparazione:

1. Per la pasta, il lievito sciogliere in acqua e aggiungere insieme con la farina in una ciotola. Tutto bene con un cucchiaio mescolare fino a una massa omogenea priva di ciuffo, coprire con pellicola trasparente e lasciare riposare per 3 ore a temperatura ambiente.
2. Per l'impasto principale sciogliere il lievito e lo zucchero in acqua.
3. Poi mescolare la pasta con il battitore della macchina cucina e alternativamente aggiungere la farina e la soluzione di lievito.
4. Una volta che gli ingredienti sono ben miscelati, utilizzare l'allegato gancio pasta e impastare per 5 minuti.
5. Quindi aggiungere il sale, l'impasto altri 7 minuti impastare, ciotola coprire con pellicola trasparente e lasciare riposare a temperatura ambiente per un'ora.
6. e infarinarla dopo lievitazione l'impasto su una superficie ben infarinata.
7. Ora dipende dalla corretta tecnica di piegatura: specifica un lato lungo di circa 3,2 sulla pasta, quindi sfiora primo lato opposto e infine gli altri due lati (vedi foto). Parti poi l'impasto in 5 parti uguali.
8. Le pagnotte di pane con la cucitura fissano su una superficie ben infarinata-, spolverare con farina, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare per circa 90 minuti a temperatura ambiente. Il volume dovrebbe avere questo raddoppiato a tempo.
9. Riscaldare il forno a 240 ° C (calore superiore e inferiore). La teglia su cui il Ciabatte da cuocere più tardi, questo caldo nel forno.
10. Ora prendete l'pani uno dopo l'attenzione dal piano di lavoro, posto su uno strisce di carta da forno a testa in giù e tirare delicatamente nella lunghezza. Preoccupazione, in cura in modo che il gas formato durante l'ascesa non sfugge nell'impasto.
11. Posizionare la carta da forno con la Ciabatte sulla teglia calda e diffondere prima di chiudere il forno 5-6 volte l'acqua con un flacone spray al suo interno, in modo che si crea un ambiente

caldo e umido.

12. Dopo 8 minuti, riducendo la temperatura a 200 ° C e cuocere per altri 8 minuti. (Dopo 5 minuti) Qui, negli ultimi 3 minuti di serraggio un cucchiaio di legno tra la porta del forno e forno in modo che l'umidità può fuoriuscire.
13. Raffreddare i pani finiti su un rack da forno e godere.

Importanti suggerimenti e informazioni:

- In Italia, un mix di farina di Manitoba e farina di grano tenero tipo 00 nel rapporto 2 è spesso chiamato farina: 1. La farina Manitoba è spesso ottenuto solo la Germania in linea. Ma è possibile, senza problemi anche di grano farina tipo 405 uso, che è molto buono sul risultato, come pure!
- Naturalmente è possibile impastare la pasta, senza robot da cucina. I tempi di impastare dovrebbero poi essere estesi in ogni caso. A causa della viscosità della pasta, in particolare quando l'uso di una spatola è raccomandato all'inizio.
- non risparmiare la farina nella lavorazione della pasta! Non c'è niente di peggio che che i gas a sufficienza si sono formate nella pasta e questi fuggire di nuovo, perché la pasta si attacchi al piano di lavoro e le lacrime.
- Se voi piccoli pani ciabatta desidera, è possibile ricevere fino a 10 piccoli ciabatta dalla pasta.
- Il pane bianco Bastoncini di circa 2 giorni fresca.
- ciabatta essiccato può essere inumidito o con poca acqua e cotto o fungono dischi per bruschette.
- ciabatta può essere congelato per 3-4 mesi. Se necessario, a circa 15 minuti a 150 ° C rinfrescata (forno preriscaldato, forno tradizionale).