

Italienische Rezepte

Ciabatta (Gourmet)

Anzahl: 2 Brote

Gattung: Brot, Italien, Backen, Teig

VORTEIG

1/8 Teel. Trockenhefe
2 Essl. Warmes Wasser

80 g Wasser
135 g Weizenmehl Type 550

TEIG

1/2 Teel. Trockenhefe
2 Essl. Warme Milch
160 g Wasser (Raumtemperatur)

1 Essl. Olivenöl
270 g Weizenmehl Type 550
1,50 Teel. Salz

Dieses Ciabatta benötigt einen einfachen Vorteig, der in wenigen Minuten am Vortag angesetzt werden kann. Obwohl der Teig sehr feucht und klebrig ist, soll nicht mehr Mehl als angegeben verwendet werden. Dieses Brot wird auf einem Brotbackstein gebacken.

Für den Vorteig in einem kleinen Gefäss Hefe und warmes Wasser miteinander verrühren und 5 Minuten stehen lassen.

In einer Schüssel Mehl, Wasser und Hefemischung mit einem Rührlöffel kräftig verschlagen, bis ein glatter Teig entsteht. Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und bei nicht zu warmer Zimmertemperatur 12- 24 Stunden stehen lassen.

Für das Brot am nächsten Tag in einem kleinen Gefäss Hefe und warme Milch miteinander verrühren und 5 Minuten stehen lassen.

Das Mehl, Vorteig, Wasser, Olivenöl und die Milch-Hefe-Mischung in die Schüssel der Küchenmaschine geben und auf niedriger Stufe kneten, bis alles vermischt ist, dann auf mittlerer Stufe 3 Minuten kneten. Nun das Salz einrieseln lassen und weitere 4 Minuten kneten. Den Teig in eine geölte Schüssel umfüllen (der Teig ist so weich, er lässt sich nicht von Hand kneten), mit Klarsichtfolie abdecken und etwa 1 1/2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

2 Backpapiere in einer Größe von jeweils 15 x 30 cm zuschneiden und bemehlen. Den Teig auf die gut bemehlte Arbeitsfläche kippen und mit dem Teigabstecher in 2 Hälften teilen. Jede Hälfte auf ein Backpapier legen und zu einem länglichen Rechteck von etwa 23 cm Länge ausziehen. Den Teig mit bemehlten Fingern eindellen und mit feuchtem Küchentuch abgedeckt weitere 1 1/2-2 Stunden gehen lassen, der Teig geht nicht ganz bis auf doppeltes Volumen auf.

45 Minuten vor Backbeginn den Backofen mit einem Backstein auf mittlerer Stufe auf 220°C vorheizen. Je nach Backofengröße die Brote zusammen oder nacheinander etwa 20 Minuten backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Tipp: Die Gehzeiten waren bei mir etwas länger. Das feuchte Küchentuch habe ich über umgedrehte niedrige Gläser gelegt, damit es nicht direkt auf dem Brot aufliegt. Beim zweiten Gehen geht der Teig nur wenig auf, dafür im Backofen umso besser. Deshalb habe ich das zweite Brot direkt vor dem Backen nochmals mit geölten Fingern eingedrückt. Sehr schön luftige Brote bei wenig Arbeitszeit!