



Ciabatta



Stockgare



Teiglinge in Stückgare



Fertige Ciabatta



Krume



Krume

Am Vorabend Lievito Madre im Verhältnis 36 g LM, 36 g Mehl und 18 g Wasser ansetzen und bis zur Verdoppelung gehen lassen (bei mir ca. 4 Stunden in der Gärbox bei 29 Grad). Anschließend in den Kühlschrank stellen. Gleichzeitig den Poolish ansetzen und über Nacht bei Raumtemperatur gehen lassen. Auch dieser sollte sich mindestens verdoppeln.

Wasser und Mehl 45 Minuten zur Autolyse stellen. Dann LM und Poolish zugeben und auskneten. Zuletzt das Olivenöl und Salz zugeben. Der Teig ist sehr weich und löst sich kaum vom Kessel. Durch mehrmaliges dehnen und falten und durch die lange Kühlschrankgare erhält der Teig aber dennoch die nötige Stabilität.

Ich habe den Teig erst in eine normale Gärwanne gelegt, damit ich ihn besser dehnen und falten konnte. Für die Kühlschrankgare habe ich ihn dann in eine möglichst kleine Gärwanne umgefüllt, damit der Teig nicht breitlaufen, sondern in die Höhe gehen kann. Im Kühlschrank verbleibt er für 48 Stunden.


Aus dem Kühlschrank auf eine bemehlte Unterlage geben und auch von oben bemehlen. Zwei Teiglinge abstechen, mit zwei Teigkarten auf ein Backpapier übertragen und nur etwas in Form schieben.

Stückgare ca. 60 Minuten. Die Teiglinge dabei entweder mit einem Bäckerleinen abdecken oder eine umgedrehte Gärwanne darüber legen. In der Zeit den Ofen (am besten mit Backstahl oder Backstein) auf 270 Grad vorheizen.

Das Backpapier mit den beiden Teiglingen auf den Backstahl/Backstein legen und den Ofen gut schwaden. 10 Minuten bei 270 Grad backen und dann Schwaden ablassen und für weitere 10-15 Minuten bei 240 Grad weiterbacken. Die Oberfläche sollte schön kross und braun sein.









Rezeptname: Ciabatta

Basisdaten:		
Tipo0 Violet	500 g	83 %
Tipo 2 Emilia	100 g	17 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	450 g	75 %
Olivenöl	12 g	2,0 %
Salz	12 g	2,0 %



Sauerteig		Lievito Madre 150 TA	
Sauerteig Mehl	60 g	Tipo 2 Emilia	Reifen lassen bis mind. zur Verdoppelung. Bei mir ca. 4 Stunden bei 29 Grad in der Gärbox.
Sauerteig Wasser	30 g		
Anteil Versäuerung	0 %		
ASG	0 g		
Gesamt:	90 g	Ansetzen mit:	

Poolish			
Poolish Mehl	90 g	Tipo0 Violet	Poolish ansetzen und 12 Stunden bei RT gehen lassen.
Poolish Wasser	90 g		
Poolish Hefe	0,1 g	0,09 %	
Poolish Gesamt:	180 g		

Hauptteig:					
Tipo0 Violet		410 g	68 %	38,2 %	Autolyse mit Mehl und 320 g Wasser 45 Minuten. Dann Sauerteig und Poolish und nochmal 10 g Wasser zugeben und möglichst bis zu einem Fenstertest kneten. Zuletzt Öl und Salz zugeben und auskneten. Mir ist der Fenstertest nur leidlich gelungen. Der Teig ist sehr weich.
Tipo 2 Emilia		40 g	7 %	3,7 %	
Schüttflüssigkeit		330 g	55 %	30,7 %	
Sauerteig		90 g	15 %	8,4 %	
Poolish		180 g	30 %	16,8 %	
Olivenöl		12 g	2,0 %	1,1 %	
Salz		12 g	2,0 %	1,1 %	
Gesamtgewicht:		1.074 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:	
Kneten:	5 Min. Stufe MIN / ca. 15 Min. Stufe 1 (Kenwood).
Stockgare:	1,5-2 Stunden anspringen lassen (bis leichte Gärblasen erscheinen) und am Anfang und 2 x nach je 30 Minuten dehnen und falten. Dann für 48 Stunden bei 5-6 Grad in den Kühlschrank geben. Möglichst in einer kleinen Gärbox damit der Teig nicht breit läuft.
Stückgare:	In zwei Teile teilen und 60 Minuten Stückgare.
Backen:	270 für 10 Minuten, Schwaden ablassen und nochmal für 10-15 Minuten bei 240 Grad.
Sonstige Hinweise:	

Info:		
Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	462
		177