



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Ciabatta



ZUTATEN: 2 Stück

500 g Mehl (Type 550)
380 g Wasser
4 g Hefe
15 g Salz
15 g Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Den Teig 6 Minuten im langsamen Gang und dann 8 Minuten im schnellen Gang ohne das Öl kneten. Anschließend das Öl zugeben und nochmal 3 Minuten im schnellen Gang kneten (oder von Hand unterkneten). Wer möchte, kann seinen ausgekneten Ciabattateig auch noch mit 100 g Oliven oder 50 g getrockneten Tomaten mit 50 g Fetakäse verfeinern (optional).

Den Teig bei Raumtemperatur 2 h anspringen lassen. Jeweils nach einer Stunde dehnen und falten (strecht & fold). Dann 20 - 24 h im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach der Teigruhe auf eine bemehlte Oberfläche legen und in zwei gleich große Stücke teilen. Auf dem Backschießer nochmals 30-60 Minuten reifen lassen und dann bei 250° C Ober-/Unterhitze auf einem vorgeheizten Backstein oder Backblech für 20 Minuten backen.

