

Ciabatta (Italienisches Weißbrot)

Kategorien: Brot, Land, Italien

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN FÜR DEN ANSATZ

7	Gramm	Hefe
250	ml	Lauwarmes Wasser
450	Gramm	Weizenmehl

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

7	Gramm	Frische Hefe
5	Essl.	Lauwarme Milch
250	ml	Lauwarmes Wasser
1	Essl.	Olivenöl
600	Gramm	Mehl
1	Essl.	Salz

Anleitung:

Für den Ansatz Hefe ins Wasser bröckeln, 3-4 Minuten stehenlassen und dann verquirlen. Mehl zugeben und gut untermischen. Abdecken und bei Zimmertemperatur gut 12 Stunden ruhen lassen. Mehl und Salz zugeben und 2-3 Minuten rühren. Rührbesen gegen Knethaken vertauschen und 2 Minuten auf niedrigerer Stufe, 2 Minuten auf mittlerer Stufe durchkneten. Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche legen und leicht durcharbeiten, gegebenenfalls etwas mehr Mehl einkneten. Den Teig in eine Schüssel legen, abdecken und an einem warmen Platz 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat und Blasen zeigt. Vier Stücke Backpapier mit Mehl bestäuben. Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche legen, aber nicht durcharbeiten, sondern sofort in 4 Portionen teilen. Laibförmig auswellen, dann flach drücken und zu etwa 25 x 10 cm grossen Rechtecken ziehen. Jedes Teigrechteck auf ein Stück Backpapier legen und mit den Fingern eindellen. Das ganze anschliessend abdecken und 1 1/2 Stunden ruhen lassen (Die Fladen gehen nur wenig auf). Zwei Backbleche für etwa 30 Minuten zum Erhitzen in den auf 225°C vorgeheizten Backofen geben. Die Brote vorsichtig auf die heissen Bleche legen (dabei aber nicht die Luft herausdrücken!), das Backpapier entfernen und ungefähr 20-25 Minuten backen. Während der ersten 10 Minuten Backzeit die Brote 3x mit Wasser besprühen oder bepinseln. Kurz auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und warm servieren.

Tip: Das Besprühen der Brote mit kaltem Wasser verhindert, dass die Fladen zu dunkel werden. Ciabattateig ist sehr weich. Lasset Euch nicht dazu verleiten, beim ersten Durchkneten zuviel Mehl einzuarbeiten.