

Ciabatta (Tschabatta) mit Weizensauerteig

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Weizenmehl Type 550
200	Gramm	Weizensauerteig "Robert"
120	Gramm	Hartweizengrieß
0,7	Ltr.	Wasser
1	Würfel	/ 40 g Hefe
3	Teel.	/ 12 g Backpulver
3	Teel.	/ 16 g Meersalz
2	Essl.	/ 20 ml Olivenöl

Anleitung:

Mehl auf das Backblech schütten, eine Mulde machen. Grieß in die Mitte geben und mit heißem Wasser übergießen. 10-20 Minuten quellen lassen, Temperatur überprüfen, evtl. noch mehr abkühlen lassen. Danach alle anderen Zutaten dazugeben. Nun wird der Teig verarbeitet wie bei den anderen Broten auch; kneten, aufwerfen, hefen usw. Zum Ciabatta formen den Teig auf der Arbeitsfläche zu einem Rechteck flachdrücken. Mit einem Teigschaber rechteckige - 30 x 8 cm - Teigstücke abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Vor dem Backen mit Wasser bepinseln. Backofen vorheizen auf höchster Stufe - 250°C 10 Minuten auf höchster Stufe, danach 20 Minuten auf Normaltemperatur.

Das italienische Wort ciabatta bezeichnet einen Hausschuh oder richtiger: einen alten, ausgetretenen Schlappen. Warum man das köstliche, luftige Brot mit einem alten Schlappen gleichsetzte, ist bis heute nicht mehr zu klären. Vielleicht hängt es ja mit der Form zusammen.