

Ciabatta

Zutaten für den Vorteig:

5g Hefe

200ml lauwarmes Wasser

350g Mehl (Type 405)

Zutaten für den Teig:

10g Hefe

350ml lauwarmes Wasser

450g Mehl (Type 550)

2 TL Salz

5 EL Olivenöl

Zubereitung:

1 Tag zuvor!

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit dem Mehl zusammen in eine Rührschüssel geben.

Mit dem Knethaken des Rührgerätes auf mittlerer Stufe für 2-3 Minuten kneten.

Zugedeckt an einem vor Zugluft geschützten Ort bei Raumtemperatur (ca. 20°C) für 15-18 Stunden gehen lassen.

Die Hefe für den Teig im lauwarmen Wasser auflösen und zusammen mit den 450g Mehl in eine Rührschüssel geben.

Den Vorteig, Olivenöl und Salz zufügen und mit dem Knethaken auf mittlerer Stufe ca. 5 Minuten verkneten.

Ciabatta-Teig halbieren.

Beide Teighälften in je einer Schüssel zugedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen.

Inzwischen ein Backblech mit Backpapier belegen.

Arbeitsfläche großzügig mit Mehl bestäuben.

Teige nacheinander auf der Arbeitsfläche locker zu je 1 Ciabatta-Brotlaib formen.

Mit einem Geschirrtuch abgedeckt noch einmal ca. 45 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 225°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Brotlaibe mit Mehl bestäuben und im heißen Ofen für 15-20 Minuten hellbraun backen.

Wenn die Brote beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingen, sind sie fertig!

Ciabatta herausnehmen und auskühlen lassen.