



## Ciabatta mit Weizensauerteig

Für diese Ciabatta sollte das Anstellgut sollte 2 mal aufgefrischt werden, das dauert 24 Stunden. Der fertige Teig muss für 36 Stunden im Kühlschrank reifen. Da ist Planung gefragt, wenn das Brot zu einem bestimmten Anlass genussbereit sein soll.

### Zutaten

Sauerteig

50g Weizenmehl 550

25g Wasser (50°C)

10g Anstellgut

Autolyseteig (Quellstück)

Sauerteig

50g Weizenvollkornmehl (oder Roggenvollkorn)

400g Weizenmehl 550

225g Wasser (50°C)

Hauptteig

Autolyseteig

2g Frischhefe

150g Wasser (50°C)

11g Salz

20g Olivenöl

### Zubereitung

Anstellgut 2 mal auffrischen. Jeweils ca. 12 Stunden auf Wärmematte reifen lassen. Das Anstellgut muss sehr aktiv sein.

Sauerteig:

Sauerteigzutaten vermischen und ca. 8 Stunden bei 28° (Wärmematte) reifen lassen.

Autolyseteig:

Mehl, Wasser und Sauerteig mit Maschine auf langsamer Stufe zu einem festen Teig verkneten.

1 Std bei 28° reifen lassen

Hauptteig:

Autolyseteig und Hefe und Wasser langsam kneten, dabei das Wasser schluckweise zugeben.

Das Wasser wird ganz schwer aufgenommen, ich hab nochmals 2 El Weizenmehl zugemischt.

Sobald der Teig einigermaßen "bindet" Salz zugeben und 1 Min weiter mischen.

Zum Schluss das Olivenöl tropfenweise zugeben, und auf 2 Stufe weiterkneten (ca. 3 Min).

2 Stunden Gare bei 28° (direkt auf Wärmematte), dabei alle 30 Min kräftig dehnen und falten. Am Ende sollte der Teig straff und von Blasen durchzogen sein (Die Blasen haben fast ganz gefehlt, die Krumme wurde trotzdem sehr grossporig).

In einer geölten (Olivenöl) Schüssel min. 36 Std im Kühlschrank reifen lassen. Teigling mit Olivenöl bepinseln und mit Haushaltfolie abdecken.

Teigschüssel etwas aufwärmen (Wärmematte) und auf eine gut bemehlte Fläche stürzen.

Schonend zwei Laibe formen und in bemehlter Bäckerleinen 2 Std zur Gare legen.

Bei 280° fallend auf 230° 23 Min backen. Am Anfang einen Dampfstoß geben. Nach 10 Min Dampf ablassen, nach weiteren 5 Minuten und kurz vor Backende nochmals Dampf ablassen.



*Das Einschneiden war falsch. Das Brot verliert an Volumen, ist aber trotzdem sehr schön aufgegangen.*



*Dünne, feste Rinde. Grossporige, luftige Krumme!*