Ciabatta mit Weizensauer nach Dietmar Kappl

Gleich vorneweg: Diese Ciabatta hat wunderbar geschmeckt! Eine dünne, feste und aromatische Kruste, die Krumme weich, samtig und mild. Das Rezept habe ich möglichst genau von Dietmar Kappel (homebaking.at) übernommen. Es besteht nur aus Mehl, Wasser und Salz... und Zeit.

Speziell an diesem Rezept ist die zweistufige Sauerteigführung. Dazu wird ein sehr aktives, aufgefrischtes Anstellgut benötigt. Im Hauptteig hab ich "Mantoba tipo 0" verwendet, das ist ein sehr kleberstarkes Auszugsmehl.

Zutaten (3 Ciabattas)

```
Sauerteiganstellgut 2x aufgefrischt

Weizensauer 1. Stufe:
20g  Anstellgut
35g  Weissmehl
30g  Ruchmehl
65g  Wasser ca. 35°
Temperatur 28°


Weizensauer 2. Stufe:
150g  Weizensauer 1.Stufe
35g   Weissmehl
40g   Ruchmehl
75g   Wasser 35°
Teigtemperatur 30°

Hauptteig:
300g  Weizensauer 2
```

```
250g  Wasser 20°
350g  Tipo 0 Manitoba
12,5g Salz
```

Zubereitung

Das Anstellgut 2x bei Raumtemperatur auffrischen (je 12 Stunden gehen lassen).

Weizensauer 1. Stufe:
Zutaten vermischen und bei 28° 10 Stunden reifen lassen. Werden die Zutaten mit ca. 35° warmen Wasser vermischt, stellt sich eine Teigtemperatur von ca. 28° ein. Danach habe ich den Teig auf eine Wärmematte gestellt und mit dem Thermometer laufend kontrolliert.

Weizensauer 2. Stufe:
Zutaten vermischen und bei 30° 6 Stunden reifen lassen. Danach habe ich den Teig weitere 3 Stunden ohne beheizen reifen lassen.

Hauptteig:
Wasser und Mehl mit der Maschine auf niedrigster Stufe 2 Minuten mischen, danach abgedeckt 30 Minuten reifen lassen (Autolyse).

Weizensauer und Salz hinzufügen und 10 Minuten auf langsamer Stufe vorkneten. Danach auf mittlerer Stufe kneten bis sich der Teig von der Schüssel löst. Das dauerte nochmals ca. 10 Minuten. Der Teig ist so weich, dass er durch die Fliehkraft immer wieder in die Schüssel zurück fällt. Aber man sieht gut, wenn er sich von der Schüssel löst und dabei keine Klebespuren hinterlässt.

Teig reifen lassen:
Teig in eine mit Olivenöl ausgepinselte Schüssel geben und 2 1/2 Stunden reifen lassen, nach 30, 60 und 90 Minuten mit dem Teigspachtel dehnen und falten.

Teig formen:
Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und in 3 Stücke teilen, sorgfältig zu 3 länglichen Laiben formen, dabei möglichst wenig bearbeiten.

In gut bemehlte Bäckerleinen legen und 1 Stunde gehen lassen. Die Bäckerleinen wird wellenförmig ausgelegt, damit die Teiglinge in die Wellentäler zu liegen kommen. Auf diese Weise läuft der sehr weiche Teig nicht in die Breite.

Backen:
Teiglinge auspacken und das Mehl auf der Oberseite abpinseln. Auf den heissen Backstein legen. Das geht gut mit zwei metallenen Teigspachteln (Gipserwerkzeug).

Bei 250° mit Dampf 30 Minuten backen. Nach 10 Minuten Temperatur auf 220° Grad zurückstellen, nach 20 Minuten Dampf ablassen und Wassergefäss entfernen.

Fertiger Teig vor der Reifung. Manitobamehl.

Teigruhe in Bäckerleinen (zugedeckt natürlich)

Nach der Teigruhe

... frisch aus dem Ofen