



Ciabatta mit Roggen-Dinkel-Sauerteig und Manitobamehl

Den Sauerteig habe ich in 2 Stufen geführt. Zuerst mit dunklem Roggenmehl, dann mit Dinkelruchmehl. Das aus zwei Gründen: Diese beiden Mehle hatte ich vorrätig und aus der Erfahrung, dass Sauerteige mit dunklen Mehltypen eine sehr gute Triebkraft entwickeln.

Für den Hauptteig habe ich das besonders kleberstarke Manitobamehl verwendet, in der Hoffnung, ein weiches, grossporiges Brot mit feiner Kruste zu erhalten. Das hat gar nicht so schlecht funktioniert.

Als ungefähre Vorlage diente mir die Ciabatta mit Weizensauer von Dietmar Kappl.

Zutaten (2 Ciabatta)

Sauerteig:

40g Roggenmehl dunkel (Mühle KleeB)
50g Wasser
15g Anstellgut (2x warm aufgefrischt)

Sauerteig 2. Stufe

105g Sauerteig 1. Stufe
50g Dinkelruchmehl
50g Wasser

Hauptteig

205g reifer Sauerteig
250g Manitobamehl
170g Wasser
9g Salz

Sauerteig vorbereiten

Zutaten für den Sauerteig mischen und 10 Stunden bei ca. 30° reifen lassen, z.B. auf einer Heizmatte.

Für den 2. Sauerteig Dinkelruchmehl und Wasser zugeben und nochmals 10 Stunden bei 30° reifen lassen. Der Sauerteig zeigt dann sehr viele grosse Blasen.

Hauptteig, reifen und backen

Mehl und Wasser mit der Maschine vermischen (ca. 2 Minuten) und zugedeckt 40 Minuten zur Autolyse stehen lassen.

Sauerteig und Salz zugeben und 20 Minuten auf langsamer Stufe kneten. Danach auf mittlerer Stufe weiterkneten bis sich der Teig von der Schüssel löst (ca. 10 Minuten).

Teig in eine eingölte Wanne geben und 2 Stunden ruhen lassen, dabei nach 40 und 80 Minuten dehnen und falten.

Abgedeckt über Nacht (14 Stunden) im Kühlschrank ruhen lassen. In zwei Stücke aufteilen und vor dem Backen 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Teiglinge direkt aus der Wanne auf den heissen und bemehlten Backstein kippen.

Im auf 250° vorgeheizten Backofen auf der untersten Rille 25-30° Minuten mit Dampf backen. Nach 5 Minuten den Backofen auf 230° zurückstellen.



Der gereifte Teig vor dem Sturz auf den Backstein.



Beim Sturz auf den Backstein hat sich bei der hinteren Ciabatta der Teigling überlappt und darum wurde der Laib beim Backen seitlich aufgerissen.



Frische Ciabatta mit Belpaese (Schmelzkäse)...