

Ciabatta Brötchen



550g Mehl Typ 550
300ml lauwarmes Wasser
15g frische Hefe
1 Teelöffel Salz
30ml Olivenöl
Backpapier

Am Besten setzt Ihr den Vorteig für die Ciabatta Brötchen am Vortag an. Dazu braucht Ihr von den oben genannten Zutaten: 200g Mehl Typ 550, 180 ml warmes Wasser, 5g frische Hefe

Alle kommen in eine Schüssel und werden verknetet. Den Teig lasst Ihr dann jetzt über Nacht, mit einem Tuch abgedeckt, gehen.

Am nächsten Tag stellt Ihr den Teig für die Ciabatta Brötchen fertig. Dazu nehmt Ihr die restlichen oben genannten Zutaten: 300g Mehl Typ 550 120ml warmes Wasser 10 g frische Hefe 1 Esslöffel Salz 30ml Olivenöl

Der Teig wird jetzt veknetet und sollte nach dem kneten so aussehen wie auf dem unteren Bild. Eventuell müsst Ihr noch Wasser oder Mehl zu Eurem Teig dazu geben. Den Teig lasst Ihr jetzt wider mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort eine stunde lang gehen.

Danach teilt Ihr den Teig in 6 Teile und zieht diese zu einen flachen Quadrat, faltet jede der Ecken einmal zur Mitte und bearbeitet den Teig so für 2x und lasst ihn dann je für 30 Minuten gehen. Den Teig solltet Ihr dabei aber auf keinen Fall kneten, zieht ihn nur auseinander und faltet ihn. Beim Falten solltet Ihr darauf achten, den zukünftigen Ciabatta Brötchen die richtige quadratische, oder längliche Form zu geben.

Im letzten Schritt platziert Ihr die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und lasst sie nochmal 60 Minuten gehen. Nach der Gehzeit besprüht Ihr die Teiglinge mit Wasser und dann kommen sie sofort in den vorgeheizten Backofen. Nach ca. 18- 20 Minuten bei 220 Grad Ober- und Unterhitze sind die Ciabatta Brötchen fertig.