

16. Dezember 2010

Ciabatta mit Weizenkeimen nach Jeffrey Hamelman

Die Mellowbakers haben für Dezember ein ganz unwinterliches Brot auf den Plan gesetzt: Ciabatta. Ich hatte im Juni schon das Ciabatta mit Biga aus Hamelmans Buch gebacken. Jetzt ist das Ciabatta mit Poolish und Weizenkeimen an der Reihe.

Die gerösteten Weizenkeime geben dem Brot einen nussigen Einschlag. Ich habe die Menge um 10 g erhöht. Für mich ist der Teig für Ciabatta zu fest gewesen. Deshalb habe ich noch ca. 20 g Wasser zugefügt. Er lässt sich trotzdem noch besser verarbeiten als so manch anderer Ciabatta-Teig. Dafür muss man allerdings auch mit einer weniger großporigen Krume leben.

Vorteig (Poolish)

- 120 g Weizenmehl 550
- 120 g Wasser
- 2 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 260 g Weizenmehl 550
- 30 g Weizenkeime (geröstet)
- 190 g Wasser
- 5 g Frischhefe
- 8 g Salz
- 12 g Olivenöl

Alle Vorteigzutaten mischen und 18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Am Backtag bis auf das Öl alle Zutaten auf niedrigster Stufe 5 Minuten lang verkneten. Dann weitere 10 Minuten auf 2. Stufe kneten und dabei tropfenweise das Olivenöl zufügen.

Wenn der Teig glatt ist, glänzt und sich vom Schüsselboden löst, folgen 3 Stunden Gare. Dabei nach je 1 Stunde den Teig einmal falten.

Den Teig auf einer stark bemehlten Arbeitsfläche vorsichtig zu einem Rechteck schieben, in 3 Streifen teilen und 1,5 Stunden gehen lassen.

Bei 250°C fallend auf 220°C 30-35 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 6 Stunden



www.brotbacker.de