

13. Oktober 2011

Craig Ponsfords Ciabatta nach Maggie Glezer

Ein weiteres Ciabatta, dieses Mal aus Glezers Buch „Artisan Baking“. Mit dieser Rezeptur hat Craig Ponsford internationale Brotwettbewerbe gewonnen. Das Besondere ist der Einsatz von Roggen- und Weizenvollkornmehl im Vorteig. Es gab bereits einige Nachbäcker, deren Ergebnisse sich sehen lassen können.

Ich habe die Ciabatta-Größe halbiert. Ansonsten orientiere ich mich am Originalrezept. Leider hat auch dieses prämierte Rezept nicht meiner Vorstellung des perfekten Ciabattas entsprochen. Ich kann euch aber auch nicht sagen, ob diese Vorstellung überhaupt mit einem „echten“ italienischen Ciabatta übereinstimmt oder dieses Rezept hier schon in die italienische Richtung geht. Vielleicht hat jemand von euch schonmal in Italien ein handwerklich hergestelltes Ciabatta gegessen?

Kurzum: das Rezept hat mich nicht überzeugt. Vom milden Aroma und der Porung her ist es mit Peter Reinharts Ciabatta vergleichbar ...

Vorteig (Biga)

- 125 g Weizenmehl 550
- 6 g Weizenvollkornmehl
- 6 g Roggenvollkornmehl
- 77 g Wasser
- 0,5 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 135 g Weizenmehl 550
- 4 g Frischhefe
- 5 g Salz
- 142 g Wasser

Die Vorteigzutaten mischen und 18-20 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.

Mit dem Paddle (alternativ mit dem Knethaken) alle Zutaten 2 Minuten langsam und 5 Minuten auf zweiter Stufe verkneten.

3 Stunden gehen lassen, dabei nach 20, 40, 60 und 80 Minuten den weichen Teig falten.

Den Teig halbieren. Jeden Teigling auf der gut bemehlten Arbeitsfläche vorsichtig auseinanderziehen und einmal von links, dann von rechts wie einen Geschäftsbrief einfallen. Mit der Nahtstelle nach unten auf ein Backpapier legen.

45 Minuten Gare.

30 Minuten bei 230°C mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden



www.brotbacken.de