

Ciabatta



Rezept von Karin Grill
Foto von Melanie Gläser

Zutaten:

Vorteig

50 g Dinkelmehl
30 g Weizenmehl
50 g Wasser
1 g Hefe
1 g Salz

Hauptteig

300 g Dinkelmehl
130 g Weizenmehl
220 g Wasser
140 g Milch
20 g Zucker
10 g Salz
10 g Hefe

Zubereitung:

Zutaten vom Vorteig langsam verkneten und 1 Stunde warm gehen lassen. Dann 24 Stunden in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag den Vorteig mit den Zutaten vom Hauptteig rund 6 Minuten kneten. Dann einmal strecken und falten. 3/4 Stunde gehen lassen. Anschließend auf eine stark bemehlten Fläche von 2 Seiten zu einem Rechteck falten. (Teig ist sehr klebrig!) Wieder 3/4 Stunde gehen lassen.

Strecken: Man nimmt den (meist relativ klebrigen Teig mit bemehlten Fingern und zieht je die gegenüberliegenden Seiten in die Länge und klappt sie wie ein Kuvert über die Mitte. Erst oben und unten, dann links und rechts. Dadurch wird das Klebergerüst stärker.

Mit der Teigkarte 3 Teileabstechen und vorsichtig auf Backpapier legen und dabei eindrehen.

Eindrehen: ist gemeint dass man das Teigstück in sich so verdreht dass es die typische Ciabattaform hat.

Ofen auf 250°C vorheizen. Teiglinge 20 Minuten gehen lassen. Mit Wasser besprühen, mit Mehl bestäuben und mit Schwaden rund 20-25 Minuten kross ausbacken. Schwaden nach 10 Minuten ablassen.

Anmerkung Gisela Martin 27.07.2014: wirklich sehr lecker, ich bin begeistert! Ergibt ca. 3 Brote a 250 Gr.

Wenn man die 24 Stunden nicht einhalten kann, kann man den Vorteil auch ein paar Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen, so dass er im Warmen (mit feuchten Küchentuch abgedeckt) weiter gehen kann. Klappte gut.

[Alm-Mischbrot \(mit oder ohne](#)

Nüsse) nach Ploetzblog



Das Original-Rezept ist zu finden unter:

<https://www.ploetzblog.de/2015/08/15/alm-rezepte-mischbrot-5050-nussbrot/>

Nachgebacken von Manuela Neumann

Mitmachaktion von der Fan-Seite Kenwood Cooking Chef bei Facebook <https://www.facebook.com/kenwoodcc>

Im Internet stößt man schnell auf die verschiedenen Brotbackseiten und unser Gruppenmitglied Manuela Neumann hat sich beim Stöbern aus dem Plötzblog, <https://www.ploetzblog.de/>, ein Rezept von Lutz Geißler ausgesucht und sich daran versucht. Es wäre toll, wenn Ihr es nachbacken würdet und Eure Ergebnisse hier in dem Post mit uns teilt.

Ich wollte einfach mal ein etwas „aufwendigeres“ Brot ausprobieren und backen.

Da ich mich noch nicht so lange mit dem Brotbacken beschäftige, habe ich erst mal klein angefangen und einfache Rezepte nachgebacken. Mit der Zeit wird man ja mutiger und so kam dann die Herstellung von Sauerteigen dazu und der Ehrgeiz auch mal ein etwas „komplizierteres bzw. aufwendigeres“ Brot zu backen.

Da ich eine Hobbybäckerin in Kinderschuhen bin, sind handwerkliche Fehler nicht auszuschließen und ich bitte um Nachsicht bei den „Profis“ unter uns. Das Brot habe ich jetzt zwei Mal gemacht, einmal mit und einmal ohne Nüsse und ich muss sagen, wir finden es richtig gut!

Bevor ihr anfangt, am Besten einen kleinen Zeitplan machen.
Meine Variante des Rezepts sah so aus:

Zutaten:

Für den Sauerteig

Abends um 21 Uhr angesetzt

150 g Roggenmehl 1150

150 g Wasser (50°C)

30 g Anstellgut

3 g Salz

Für den Vorteig

Abends um 24 Uhr angesetzt

75 g Weizenvollkornmehl

75 g Wasser (18-20°C)

0,07 g Frischhefe

Für den Autolyseteig

Dieser war dann um 11 Uhr des nächsten Tages an der Reihe

150 g Weizenvollkornmehl (lt. Ursprungsrezept Weizenmehl 1150,
was ich aber nicht da hatte)

100 g Wasser (50°C)

Für den Hauptteig

Sauerteig

Vorteig

Autolyseteig

100 g Roggenmehl 1150

25 g Weizenvollkornmehl (im Original-Rezept wieder Weizenmehl
1050)

45 g Wasser (50°C)

5 g Frischhefe

7 g Salz

Optional: 100 g frisch geröstete, grob gehackte, Walnüsse

Zubereitung:

Für den Sauerteig

Die Sauerteigzutaten vermischen und Raumtemperatur ca. 12 bis
16 Stunden reifen lassen.

Bei mir waren es ca. 22 Grad im Wohnzimmer und der Teig reifte ca. 15 Stunden.



Für den Vorteig

Diese Zutaten auch mischen und ca. 10 bis 12 Stunden stehen lassen. Lt. Lutz Geißler bei ca. 18 bis 20 Grad, also etwas kühler.

Dieser durfte dann bis 12 Uhr mittags vor sich hin gehen.

Die Schwierigkeit, die ich dabei hatte, waren die 0,07g Hefe abzumessen.

Da es das Internet gibt und verschiedene Foren, hab ich den Tipp bekommen, dass die Menge etwas größer als ein Reiskorn ist.

Eine Feinwaage besitze ich zwar, aber die war mit dieser Mini-Menge dann doch etwas überfordert. Ich habe dann einfach einen Löffel auf die Feinwaage gelegt und versucht, mich an diesen Wert heranzutasten.

Ein anderer Tipp war die immer wiederkehrende Teilung eines Hefewürfels. Ausgehend von den 42g Gesamtgewicht, dann kommt man auch zum Ergebnis.





Für den Autolyseteig

Auch dabei wieder Wasser und Mehl vermischen und eine Stunde stehen lassen.

Nachdem meine 3 Teige fertig waren, ging es an den Hauptteig.

Für den Hauptteig

Da ich nicht auf einer Alm wohne, hab ich zum Mischen des Teiges meine Cooking-Chef von Kenwood benutzt. Diese hat mir auch bei der Temperierung des Wassers geholfen.

Einfach alle Zutaten in die Schüssel und auf Stufe min bis 1 langsam verkneten lassen.

Wenn ihr Nüsse einarbeiten wollt, die zum Schluss mit reingeben und vermengen.

Dann durfte der Teig eine Stunde in der abgedeckten Schüssel ruhen.





Nach der Teigruhe habe ich den Teig auf eine leicht, mit Roggenmehl bestäubte, Arbeitsplatte gegeben und rund gewirkt.





Sehr hilfreich fand ich dabei auch das Video von Lutz Geißler auf Youtube:

<https://www.youtube.com/watch?v=gCUgRsag-PM&feature=youtu.be>

Danach wird das Brot dann noch langgewirkt, dazu dann dieses Video:

<https://www.youtube.com/watch?v=jgoRhN0BPy4&feature=youtu.be>

Den Teigling habe ich dann in dem mit Roggenmehl bestäubten länglichen Gärkob mit dem Schluss nach unten gegeben.



Darin befand er sich wieder für 60 Minuten.



Jetzt braucht das Brot nur noch gebacken zu werden.

Dafür habe ich meinen Backofen auf Klimagaren mit 250 Grad und 2 Dampfstöße eingestellt und gut vorgeheizt.

Das Brot wird nun auf das heiße Blech/Backstein gestürzt, damit der Schluss nach oben kommt und die Kruste an dieser Stelle aufreißen kann.



Gesamtbackzeit sind ca. 50 Minuten.

Nach zwei Minuten den ersten Dampfstoß ausgelöst und den zweiten im Anschluss.

Nach 10 Minuten Schwaden ablassen (falls der Ofen es nicht automatisch macht) und die Temperatur auf 220 Grad senken.

Danke auch an Lutz Geißler vom Plötzblog, der uns die Genehmigung zur Veröffentlichung erteilt hat.

Mein fertiges Endergebnis.





Bilder zur Entstehung des Brotes mit den einzelnen Schritten
findet ihr auch hier:
<https://www.facebook.com/kenwoodcc/posts/716152761861853>