

Ciabatta

Weizenmehl Type 550	1000g
Hefe	20g
Salz (Brezensalz)	30g
Malzbackmittel	15g
Olivenöl / Pflanzenöl	20g
Wasser, kalt	750g

Gesamtteig **1835g**

Teigtemp.: 24-25°C

Statt 100% Weizen kann auch eine Mischung aus Roggen/Weizen 10/90 vorgenommen werden.

Kneten auf 2 Schritte.

¾ der Schüttflüssigkeit 5 Minuten bei langsamer Stufe kneten

Den Rest der Schüttflüssigkeit nach und nach im Schnellgang zugeben.

Kneten 5 + 10(15) Minuten

Teigruhe min. 90Minuten – ideal 2-3 Stunden.

Teig in geölte Wanne oder Schüssel geben und abdecken

Backzeit ca. **15-20 Minuten** (abhängig von Größe)

Backtemperatur: **220°C – 230°C.**

Nach dem Backen evtl. mit Öl abstreichen und mit Pizzagewürz oder anderen Gewürzen bestreuen.