

CIABATTA

Ciabatta

Zu Tapas braucht man gutes Weißbrot. Oftmals habe ich nicht die Zeit dafür eins zu backen, aber diesmal hat alles gepasst. Auf der Suche nach einem Rezept bin ich bei Zorra auf eine Variante mit ihrem Basisrezept gestoßen. Das passt und so wurde am Freitag vor 1,5 Wochen neben dem Teig für die Samstagsbrötchen auch der Vorteig für das Ciabatta angesetzt. Leider war am Samstag die Suche nach Gluten ziemlich erfolglos, das Brot ist trotzdem super geworden – nur die Löcher im Teig waren etwas kleiner. Ansonsten habe ich nur ein bissl variiert und das „Ciabatta falten“ war reiner Freestyle weil ich leider keine Vorstellung hatte was da erwartet wird. Ist aber intuitiv gut gelungen und war ganz einfach.



Zutaten für 2 Ciabatta:

Vorteig:

150g Weizenmehl (bei mir Typ 1050)

100 ml Wasser

2g frische Hefe

2-3g Salz

Hauptteig:

Vorteig

350g Weizenmehl (Typ 1050)

250ml Wasser

2 EL Olivenöl + etwas um die Schüssel zu ölen

8g frische Hefe

10g Salz

Zubereitung:

Nachdem der Teig für die Samstagsbrötchen im Kühlschrank war habe ich mich ans nächste (Back-)Werk gewagt. Dafür habe ich alle Zutaten für den Vorteig in einer Schüssel zusammen gegeben und mit dem Handrührgerät ordentlich verknetet. Dann durfte der Vorteig knapp 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen und gehen weil ich ihn ein bissl aus den Augen verloren habe. Ist ihm aber

gut bekommen. Anschließend kam er in der verschlossenen Schüssel für 19 Stunden in den Kühlschrank.



Samstag Mittag, so ca. 15 Uhr. Die Vorbereitungen für die verschiedenen Tapas sind in vollem Gang und ich hole den Teig aus dem Kühlschrank damit er sich für eine halbe Stunde akklimatisieren kann. Dann brösel ich die Hefe darüber und möchte das Ganze in Wasser lösen... mit meinem Handrührgerät... Ich beschreibe es mal so: die Knethaken schnappen sich den Teig, wirbeln ihn im Kreis, der Teig zieht sich etwas in die Länge und wird jetzt am letzten Zipfel rumgewirbelt. Das Wasser spritzt aus der Schüssel direkt auf die frisch gespülten Weingläser die darauf warten abgetrocknet und poliert zu werden. Ich versuche den Schaden zu begrenzen und die Schüssel mit dem Deckel einigermaßen abzudecken - jetzt erwischt es nur noch meinen Pullover. Halb so schlimm, der ist eh schon mit Schoki bekleckert. Ich gebe noch Mehl und Öl dazu und verarbeite den Teig zu einem weichen, aber gleichmäßigen Gebilde. Noch das Salz einarbeiten und den Teig in eine mit Öl ausgepinselte Schüssel verfrachten.



So darf er wieder eine Stunde ruhen - eigentlich soll er alle 20 Minuten gefaltet werden, bei mir wird's nur 1x nach rund 30 Minuten.

Dann teile ich den Teig in zwei, mehr oder weniger gleichgroße, Teile und ziehe jedes davon auf einer bemehlten Arbeitsfläche in die Länge und Breite um es dann so zu falten wie so ein Ciabatta am Ende aussehen sollte.

Mit der Naht nach unten auf ein Geschirrtuch legen und darin locker einschlagen. Ich lasse es jetzt rund 50 Minuten gehen anstelle von 30 Minuten weil ich ja kein zusätzliches Gluten im Brot habe und mir so doch noch etwas mehr Luft im Teig erhoffe.

Den Backofen auf 230°C vorheizen, ich backe das Brot im Brotbackprogramm - man kann aber auch eine Schale Wasser unten mit in den Ofen stellen.

Dann kippe ich die Brote vorsichtig aus dem Geschirrtuch auf das heiße, mit Backpapier ausgelegte Backblech. Die Naht ist jetzt oben und ihr seht schon - ich habe ein typisch langes Ciabatta und ein Pummelchen.



In den Ofen schieben und erst 20 Minuten bei 230°C und dann weitere 10 Minuten bei 210°C backen. Ich lasse das Brot jetzt im offenen Ofen abkühlen. Die Gäste kommen und die letzten Tapas werden finalisiert.



Ich schneide das lange Brot auf – die Porung könnte wie erwartet etwas größer sein, aber das Ciabatta war trotzdem super luftig und lecker. Das Brot hat bei vier fleißigen Tapas-Essern genau gereicht, das Zweite wurde am Folgetag größtenteils mit den Tapasresten verputzt. Danke an Zorra für die schöne und einfache Rezeptidee.

Neben zahlreichen Saucen (Hähnchen in Weißwein, Honighähnchen in Portwein, Kalbsleber in Sherry) gab es auch den Röstknoblauch-Dip zum Brot. Sehr lecker..

Viel Spaß beim Backen!

