

Rezepte von Fritz Glück

entdeckt in den Archiven von Teltomalz



Ciabatta

Zutaten:

900 g Weizenmehl
100 g Baguette 10 %
30 g Hefe
700 ml Wasser

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und gut vermischen. Mit den Händen 8 Minuten schnell durchkneten, danach decken Sie die Schüssel mit einem Tuch ab und lassen ihn 60 Minuten in einer mit Öl ausgestrichenen Wanne ruhen.

Den Teig gut bemehlen und vorsichtig abwägen, in 3 Teile teilen und in Laibe formen, die Laibe auf ein gefettetes Blech setzen. Anschließend geben Sie ein Tuch über den Teig und lassen diesen 80 Minuten lang ruhen.

Backen:

In den auf 230 °C vorgeheizten Backofen schieben und ca. 35 Minuten Backen, bis das Ciabatta eine goldige Farbe hat.



Ich wünsche Ihnen viel Erfolg mit dieser Rezeptur. Sollten Sie Verbesserungsvorschläge haben, freue ich mich über Ihren Kommentar.

Guten Appetit, wünscht Ihnen ihr

Fritz Glück