



CIABATTA

ZUTATEN

Weizenmehl T550	100 %
Wasser	55% + 15%
Crème de levain®	7%
Salz	2.2%
Klipfel Hefe	2%
Olivener Öl (optional)	3%





ZUBEREITUNG

Knetzeit*	10 + 8 min
Wasser	Wasser 2 wird erst nach der Hälfte der Knetzeit zugesetzt
Teigtemperatur	22 - 24 °C
Teigruhe	120 min nach 1 Std den Teig zusammenlegen/falten
Aufarbeitung	länglicher Laib
Stückgare	Nach der Teigruhe auf dem Tisch ausbreiten, in die gewünschten Stücke teilen und auf Tücher setzen
Stückgare	30 min
Backtemperatur	20 - 25 min bei 240 °C

* Knetzeit kann je nach Knetter und Mehl-Qualität variieren.

Dieses Ciabatta zeichnet sich durch seine ausgezeichnete Frischhaltung, einer elastischen und sehr großporigen Krume und einer zarten sowie knackigen Kruste aus.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

-  Cremefarbene, schimmernde Krume, sehr schöne Poren, unregelmäßige Form.
-  Knusprige Kruste.
-  Dominantes Weizenaroma, nachhaltig säuerlicher Geschmack.
-  Angenehm, ausgewogen.



Für dieses Rezept empfehlen wir die Klipfel Hefe.



IHRE NOTIZEN
