

OLLI'S CIABATTA

Autolyse 30 Minuten:

1000 g deligio Ciabatta Mehl oder ein Tipo0 ab W300
680 g Wasser (kalt)

Hauptteig

1680 g Autolyseteig
80 g Wasser
23 g Salz
20 g Olivenöl
2 g Frischhefe

*Semola Rimacinata

Zubereitung

Autolyse:

Zuerst das sehr kalte Wasser (680 g) in den Knetkessel geben und das Mehl hinzufügen. Alles gut vermengen und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Teig kneten:

Danach Hefe und Salz zugeben und den Teig zunächst 2 Minuten langsam, dann schnell kneten, bis er sich vom Kesselrand löst.

Anschließend bei langsamer Knetstufe das restliche Wasser in zwei Etappen à 40 g einarbeiten. Nach jeder Zugabe etwa 1 Minute langsam kneten und dann wieder schnell, bis sich der Teig erneut vom Kesselrand löst. Die Teig-Temperatur sollte 26°C nicht überschreiten.

Olivenöl einarbeiten:

Die gleiche Vorgehensweise wird mit dem Olivenöl wiederholt: das Öl zugeben und jeweils langsam, dann schnell einkneten, bis sich der Teig wieder vom Kessel löst.

Dehnen & Falten:

Den Teig nach 20 Minuten das erste Mal, und nach weiteren 20 Minuten ein zweites Mal dehnen und falten.

Kühle Gare:

Mit geschlossenem Deckel für ca. 24 Stunden in den Kühlschrank (8 °C) stellen. Der Teig sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppeln.

Aufarbeitung:

Den Teig vorsichtig auf eine mit Semola bestreute Arbeitsfläche geben.

Vorsichtig ein wenig in die Länge ziehen, ohne zu entgasen, und die gewünschte Ciabatta-Größe abstechen.

Backen:

Die Teigstücke in den auf 240 °C vorgeheizten Umluftofen einschießen, beschwaden und 15–20 Minuten backen.

Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.