

# Ciabatta Brot

## KOMPLET BAGUETTE PREMIUM 10

### Teig

BAGUETTE PREMIUM 10	1.000 g
Weizenmehl, Type 550	9.000 g
Hefe	140 g
Wasser, ca.	7.000 g
Olivenöl	400 g
<b>Gesamt Teig</b>	<b>17.540 g</b>

### Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges, außer dem Olivenöl, zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen. Das Olivenöl in den letzten 2 Minuten vor Knetzeitende dazugeben.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten in der 1. Stufe

8 Minuten in der 2. Stufe

Teigtemperatur: 24°C - 26 ° C

Den Teig nach dem Knetprozess in die dafür vorgesehene ( leicht geölte) Wanne geben und ruhen lassen.

Teigruhe: 2 - 3 Stunden, bei Raumtemperatur

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und auf Zwischengare stellen.

Teigeinwaage: 380 g / Stk.

Zwischengare: 30 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig auf einem gut bemehlten Arbeitstisch stürzen und ausbreiten. Anschließend, mit dem Teigschaber, zu länglichen Stücken, von je ca. 9 x 20 cm abstechen, auf vorbereitete Bleche oder Abziehapparate setzen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 350 g / Stk.

Stückgare: je nach Reifegrad 15 - 25 Minuten bei 30°C und 70% r.F.

Nach der Stückgare die Teigstücke mit Weizenmehl absieben und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 240 ° C fallend auf 200 ° C

Backzeit: 25 - 30 Minuten



*Aus Gutem das Beste backen!*

