



# Ciabatta

Ciabatta mit typischer Porung und aromatischem Geschmack ohne technische Enzyme und Emulgatoren

## Rezeptur für 10 kg Teig

Weizenmehl Type 550	4,27 kg
Mit-Ohne-Alles-Zero	0,14 kg
Olivenöl	0,19 kg
Salz	0,09 kg
Weizensauerteig getrocknet	0,05 kg
Hefe	0,09 kg
Wasser	2,77 kg
Vorteig	1,28 kg
Kochstück	1,12 kg

## Rezeptur Vorteig:

Weizenmehl Type 550	0,640 kg
Wasser	0,640 kg
Hefe	0,005 kg
Abstehzeit bei ca. 23°C	16 – 20 Stunden

## Rezeptur Brühstück:

Hartweizengries	0,106 kg
Weizenmehl Type 550	0,212 kg
Wasser kochend	0,800 kg

## Verarbeitung:

Kneten	3 min langsam, 10 – 12 min schnell
Teigruhe	10 min
Gare	2 h oder über Nacht in der Kühlung
Backen	250 °C fallen auf 220 °C mit Schwaden, die letzten 10 min mit offenem Zug