

Rezepte für backstars.de Vormischung:

Baguetteback

Grundrezept Baguette:

900g Weizenmehl Type 550
100g Baguetteback
1 Würfel frische Hefe oder 7g Trockenhefe
630g Wasser

Alle Zutaten in der Knetmaschine zuerst langsam mischen und dann bei schneller Geschwindigkeit zu einem glatten Teig kneten. Dies dauert je nach Maschinentyp 5-10 Minuten.

Wenn der Teig schön glatt ist, lassen Sie ihn ca. 10-20 Minuten zugedeckt ruhen. Nach dieser Teigruhe stechen Sie mit einem Teigschaber ca. 550g schwere Teigstücke ab und formen diese länglich.

Lassen Sie es nochmals 10 Minuten zugedeckt ruhen und formen danach Baguette nach der von Ihnen gewünschten Länge.

Nach weiteren 10 Minuten Teigruhe legen Sie es aufs Backblech und lassen es weiter aufgehen – je nach Teig-/Raumtemperatur 10-30 Minuten.

Streichen/Sprühen Sie es dann mit Wasser an, schneiden es mit einem sehr scharfen Messer der Länge nach mehrmals ein und schieben es in den Backofen.

Backen Sie es die ersten 5 Minuten bei ca. 230-240°C (Ober-/Unterhitze), schalten dann auf 210°C zurück und Backen es, nach dem Wunsch wie braun Sie diese wünschen – ca. noch 20-30 Minuten, je nach Herdtyp.

Sie können selbstverständlich auch Dinkelmehl, Weizen-/Dinkelvollkornmehl (etwas mehr Wasser zugeben) oder Weizenmehl 1050.

Grundrezeptur Ciabatta:

900g Weizenmehl Type 550
100g Baguetteback
1 Würfel frische Hefe oder 7g Trockenhefe
50g Olivenöl
650 g Wasser

Lösen Sie die Hefe im Wasser auf und bereiten Sie aus allen Zutaten einen glatten Teig (dieser ist weicher als z.B. ein Brötchenteig).
Lassen Sie diesen in einer großen Schüssel für 3-4 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur stehen.

Für Ciabatta:

Stürzen Sie den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche. Dann stechen Sie mit dem Teigschaber 3 gleich große Teigstücke ab und formen diese länglich.

Für Pane Furioso

Wie bei Ciabatta, nur das sie hier 6 Teigstücke abstechen, diese leicht bemehlen, länglich ziehen und dann 2x spiralförmig drehen.

Für kleine Panini

Wie bei Ciabatta, nur das Sie hier kleine eckige Teigstücke a´ ca. 80g abstechen.
Nach dem Ausformen:

Legen Sie die Teiglinge auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech

und lassen es nochmals kurz gehen.

Anschließend werden sie bei ca. 250°C fallend (Nach dem das Blech im Ofen ist, auf 200°C zurückschalten) für ca. 30-40 Minuten, je nach Herdtyp und gewünschter Krustenfarbe gebacken. Wir empfehlen es kräftig zu backen.

Nach dem Kneten können Sie doch mal unter einen Teil vom Gesamtteig

- eingelegten Knoblauch
- gehackte Pistazien, Oliven oder Nüsse
- getrocknete, klein geschnittene Tomaten
- geriebenen Parmesan
- Kräuter (z.B. Kräutermischung aus unserem Shop)
- Speckwürfelchen, geschroteten Chillie
- ...

unterkneten und Panini daraus machen?!

Sie bekommen eine leckere Abwandlung vom normalen Ciabatta.

Viel Spaß und Erfolg wünscht Ihnen

Andreas Zöllner

Bäckermeister und Lebensmitteltechniker von backstars.de