

Rezept für backstars.de Backmischung:

Basis Ciabatta

Basis Ciabatta	200g
Weizenmehl Type 405 / 550	800g
Wasser, ca.	750g
Hefe	1 Würfel

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 (Nachdem 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 (z.B. Aglio olio & peperoncino aus unserem Shop)
- 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