Ciabatta

Zutaten für 2 Laibe oder 8 Brötchen

	Für den Vorteig in
220 ml lauwarmes Wasser	
1 TL Zucker	auflösen und
10 g frische Hefe	einrühren. 10 Minuten arbeiten lassen. Dann mit
350 g Mehl (Typ 405)	5 Minuten kneten und bei Zimmertemperatur 18 Stunden ruhen lassen.
	Für den Hauptteig
10 g Hefe	in
330 ml lauwarmes Wasser	auflösen. Mit
450 g Mehl (Typ 550)	verkneten, Vorteig,
5 EL Olivenöl	sowie
3 TL Salz	und
2 EL Essig	zugeben. 10 Minuten auf mittlerer Stufe kneten und 1 Stunde ruhen lassen. Jetzt können nach Belieben
getrocknete Kräuter, Oliven, Zwiebeln, Speck, Käse, getrocknete Tomaten usw.	in den Teig eingearbeitet werden. Den Teig dann auf eine gut bemehlten Arbeitsfläche - sehr klebrig - geben und vorsichtig mit einer Teigkarte von außen nach innen falten. Nicht kneten, um die Luft im Teig zu halten. Locker mit Frischhaltefolie bedecken und wieder 1 Stunde ruhen lassen. Noch einmal vorsichtig falten, bis der Teig die Form behält. Jetzt entweder für Brötchen in 8 Portionen oder für Laibe in 2 Portionen teilen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Frischhaltefolie locker bedecken und noch einmal 1 Stunde ruhen lassen. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen und Ciabatta (1 Blech) etwa 5 Minuten anbacken. Dann
20 ml Wasser	auf dem Boden des Backofens ausschütten, 5 Minuten weiterbacken, dann den Dampf entweichen lassen, die Temperatur auf 200°C herunterdrehen und das Ciabatta 15 - 20 Minuten fertig backen lassen. Aus dem Ofen nehmen, vollständig auskühlen lassen - sonst entweicht zu viel Feuchtigkeit und genießen!

Das erste Mal zubereitet: März 2018