

Original Ciabatta Buns

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

16
Std.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Brötchen

Für den Vorteig (Biga)

140 g Mehl Type 550
80 ml Wasser
5 g frische Hefe

Für den Hauptteig

170 g Mehl Type 550
140 g kaltes Wasser
8 g Salz
3 g frische Hefe

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine oder Handmixer

Hach, bella Italia! Wat hasse' nich immer für leckere Kulinaritäten in petto. Klar denkt jeder erst einmal nur an Pizza und Pasta. Aber besonders das italienische Ciabatta Brot ist hier bei uns im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Egal ob als Laib, kleine Brötchen mit Kräuterbutter, Bruschetta-Fundament oder halt richtig gute Burger-Buns. Der leicht blass anmutende Brotteig besitzt außen eine krosse Kruste und ist innen schön grobporig und fluffig. Beste Eigenschaften also, um Ciabatta in Brötchen-Form zu rollen und unschlagbare

italienische Buns daraus zu backen.

Der einzige Nachteil ist der dezente Zeitaufwand, den es aber einfach braucht, um verdammt gutes Brot bzw. Brötchen herzustellen. Gut Brot will Weile haben, oder so ähnlich. Und in Italien laufen die Uhren sowieso weitaus relaxter als bei uns. Da hilft nur eins! Teig kneten und Vino aufmachen. Aber hey, das Ergebnis spricht für sich und ist jede Minute des Wartens wert. Füllt sich erst deine Küche mit dem Geruch von frisch Gebackenem, ist eh jede zermüdbende und schweißtreibende Minute des Teigknetens vergessen.

Mach ma' "doppio": Du kannst direkt die doppelte oder dreifache Menge ansetzen und die fertig gebackenen Ciabatti einfrieren. Ein frisches Stück italienischen Brotes macht sich auch beim sonntäglichen Frühstück mehr als buono.

- 1 -

Am Vortag: Für den Vorteig (Biga) Hefe und Wasser mit Hilfe einer Gabel vollständig verrühren und in einer Schüssel zum Mehl geben. Alles miteinander verrühren, bis ein leicht flüssiger, klebriger Teig entsteht.

- 2 -

Abgedeckt bei Zimmertemperatur 12 Stunden gehen lassen.

- 3 -

Am nächsten Tag Hefe, Wasser und Salz vollständig miteinander verrühren. Mit Mehl zum Vorteig geben und 10 Minuten in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät kneten, bis sich die Zutaten geschmeidig verbinden. In einer Schüssel abgedeckt 1 Stunde gehen

Original Ciabatta Buns

lassen.

- 4 -

Teig leicht platt drücken, in die Länge ziehen und dreifach falten. Zurück in die Schüssel legen und 1 Stunde abgedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen.

- 5 -

Teig vorsichtig falten und leicht die Luftblasen aus dem Teig drücken. Abgedeckt 1 weitere Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

- 6 -

Teiglinge á 100-110 Gramm portionieren. Mit der hohlen Hand rund rollen (schleifen) und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Abgedeckt bei Zimmertemperatur nochmals 1 Stunde ruhen lassen.

- 7 -

Backofen auf 240 °C Umluft vorheizen. Buns ca. 25 Minuten backen.