

Blitz Ciabatta von Zaubertopf.de Ofenzauberer plus (klein)

Zutaten: (leicht abgewandeltes Rezept):

350 g lauwarmes Wasser
500 g Weizenmehl (Typ 00 oder 550)
1 Tl. Honig
25 g frische Hefe
10 g Salz
30 g Olivenöl



Zubereitung:

Wasser, Hefe und Honig verrühren. (Thermomix: 1 min./37°C Stufe 2 erwärmen). Restliche Zutaten außer das Öl zugeben und 1 min. verkneten (Thermomix: 1 min./Teigknetstufe). Öl zugeben und nochmals 1,5 min. Teigknetstufe.

Den sehr klebrigen Teig in eine geölte Schüssel geben und 45 min. gehen lassen dabei in der Hälfte der Zeit 1 x dehnen und falten. Gegen Ende der Gehzeit den Backofen mit dem Ofenzauberer plus bei 260°C Ober-/Unterhitze aufheizen.

Den klebrigen Teig auf die mit Hartweizengrieß oder Maismehl bemehlte Teigunterlage geben und ohne Druck langwirken, einschneiden und auf den heißen Stein setzen und mit ordentlich Dampf einschließen. Die Temperatur sofort auf 200°C zurück drehen und in ca. 25-30 min. fertig backen (Sichtkontakt). Nach 10 min. Ofentüre kurz öffnen und dem Dampf ablassen.

Das fertige Blitz Ciabatta auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Ofenzauberer plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN