



## Ciabatta Basisteig



### Vorteig :

Weizenmehl Type 550	2.000 g	} Abgedeckt kühl lagern 15 – 24 Stunden
Wasser	1.200 g	
Salz	40 g	
Hefe	10 g	

### Teig:

Weizenmehl Type 550	8.000 g	} Ohne Öl und Salz 8 Minuten kneten im 1. Gang
Wasser	6.000 g	
<b>Hartweizenextrudat ca.</b>	500 g	
Vorteig	3.250 g	
Brötchenbackmittel emulgatorfrei	250 g	
Hefe	150 g	} Zugeben und 5 Minuten kneten im 2.Gang
Olivenöl	200 g	
Salz	<u>195 g</u>	
<b>Gesamtteig</b>	ca. 18.530 g	

**Teigtemperatur:** ca. 24°C

**Teigruhe 1:** 30 Minuten

**Teigruhe 2:** 60 Minuten, portioniert in Wannen

**Aufarbeitung:** betriebsüblich

**Endgare:** ca. 30 Minuten

**Backtemperatur:** ca. 240°C fallend auf ca. 200°C

**Backzeit:** ca. 30 Minuten

**Anmerkung:** **Alle fettgedruckten Zutaten können bei Deffland Backtechnik erworben werden.**