



Olivenciabatta

Gesamtmehlmenge 10kg

Teigherstellung/Massenherstellung

	10.000 g Weizenmehl T. 550
	6.600 g Wasser
<i>Knetzeit :</i>	0.100 g Flüssigmalz inaktiv
<i>6 Minuten Stufe I</i>	0.220 g Salz
<i>10 Minuten Stufe II</i>	0.180 g Hefe
<i>Teigtemperatur: 24-26°C</i>	0.200 g Olivenöl
<i>Teigruhe: 30 Minuten</i>	2.000 g Oliven geschnitten (am Ende dazu geben)
	<hr/>
	19.300 g Teig

Aufarbeitung

Nach 30 min Teigruhe, den Teig zusammenschlagen und in eine mit Olivenöl ausgestrichene Wanne geben.

Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank (ca. 7°C) lagern.

Nach der Reifung den Teig auf den bemehlten Tisch kippen.

Die Ciabatta abstechen und mit der Schnittseite nach oben auf Abzieher legen.

Die Ciabatta können entweder sofort oder mit einer Verzögerung von bis zu 2 Stunden gebacken werden.

Backen

Ofentemperatur : 240°C auf 200°C fallend mit üblicher Schwadengabe

Backzeit : ca. 25 min. mit guter Rösche ausbacken.