

REZEPT mit BÖCKER Germe 80

aus Weizenkeimen



Rezept – Ciabatta

(für 10 kg Gesamt-Mehlmenge berechnet)

Ciabattateig:	0,100 kg	BÖCKER Germe 80
	10,000 kg	Weizenmehl 550
	7,200 ℓ	Wasser (ca.)
	0,300 ℓ	Olivenöl (2 Minuten vor Knetende)
	0,200 kg	Salz
	0,200 kg	Hefe

18,000 kg Ciabattateig

Teigknetung:

Hubknetter:	2 + 5 Minuten
Spiralknetter:	2 + 4 Minuten
Teigausbeute:	172 (ca.)
Teigtemperatur:	25 °C
Teigruhe:	60 Minuten

Teigknetung: sehr extrem, 1/3 über Brötchenknetung.

Plastikwanne mit Olivenöl ausstreichen.

Teig zugedeckt 60 Minuten darin ruhen lassen.

Nach der Teigruhe den Teig auf einen Mehlteppich legen. In Stränge von 6 - 7 cm schneiden.

Schnitt nach oben drehen und den Teig in Stücke von 90 - 100 g teilen. Teigstücke flachdrücken und in Mehl drehen. Auf Gärgutträger absetzen.

Stückgare: 90 Minuten

Bei $\frac{3}{4}$ Gare auf Backbleche absetzen und mit Schwaden backen.

Backtemperatur: 220 - 230 °C
(20 - 30 °C unter Brötchentemperatur)

Backzeit: 22 - 25 Minuten
kurz vor Ende der Backzeit
den Zug öffnen

Ciabatta

Direkte Herstellung
mit **BÖCKER Germe 80**
und Olivenöl

