

CIABATTA RUSTICALE (TA 180, ÜNG)

Mengen für 3 Stück

Sauerteig

50 g Weizenvollkornmehl

50 g Wasser

5 g Sauerteig-Anstellgut

Für den Sauerteig alle Zutaten gut verrühren und 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Autolyseteig

270 g Wasser (kalt)

+ Sauerteig

450 g Weizenmehl 550 backstark (oder Tipo 0, oder Manitoba)

Gut verkneten und 30 Minuten quellen lassen.

Hauptteig

+ Autolyseteig

12 g Salz

5 g Frischhefe

50-80 g Wasser kalt (Bassinage)

Später: Hartweizenmehl oder Roggenmehl zum Aufarbeiten



Salz und Hefe zum Autolyseteig geben und gut einkneten.

Sobald sich der Teig gut von der Schüssel löst, das restliche Wasser **portionsweise (= Bassinage)** einkneten.

Das kann relativ lange dauern, nicht die Geduld verlieren.

Ziel-Teigtemperatur maximal zwischen 24 - 26 °C.

Fenstertest kontrollieren!

Den Teig 1 Stunde in einer Teigwanne bei Raumtemperatur reifen lassen, 1x dehnen und falten und dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 250 °C (Ober/Unterhitze) vorheizen.

Den Teig auf die gut bemehlte Arbeitsfläche kippen, auch die Teigoberseite großzügig bemehlen und rechteckige Teigstücke nach Augenmaß und Bedarf abstechen. Diese auf ein vorbereitetes Backblech wenden und etwas in Form schieben.

Einschießen und schwaden.

Bei konstant 250 °C für ca. 12-18 Minuten abbacken, die Ciabatta sollten kräftig Farbe bekommen.

Nach ca. 8 Minuten den Schwaden ablassen.

FOCACCIA (TA 170, ÜNG)

Mengen für 1 Backblech

Vorteig:

150 g Weizenmehl 550 backstark
 150 g Wasser
 0,2 g Frischhefe
 Gut verrühren und bei Raumtemperatur für 12 Stunden reifen lassen.

Autolyseteig:

200 g Wasser (kalt)
 + Vorteig
 470 g Weizenmehl 550 backstark (oder Tipo 0, oder Manitoba)
 Gut verkneten und 30 Minuten quellen lassen.

Hauptteig:

+ Autolyseteig
 14 g Salz
 5 g Frischhefe
 50-85 g Wasser kalt (Bassinage)
 25 ml Olivenöl



Den Autolyseteig weiter kneten, dann erst die Hefe einkneten lassen, dann das Salz. Wenn der Teig sich vom Schüsselrand löst, dann **portionsweise (= Bassinage)** das Wasser in den Teig einkneten. Dabei immer wieder warten, bis der Teig das Wasser aufgenommen hat und die Oberfläche nicht mehr nass glänzt. Zum Schluss das Olivenöl auf die gleiche Weise in den Teig einkneten.

Den Teig 1 Stunde in einer Teigwanne bei Raumtemperatur reifen lassen, einmal dehnen und falten und dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag den Teig 60-80 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen. Auf ein geöltes Backblech kippen, anschließend mit Olivenöl großzügig beträufeln und mit den Fingerkuppen vorsichtig Mulden in den Teig stippen, möglichst ohne dabei Luftblasen zu zerstören. Den Teig dabei vorsichtig in Richtung Backblech-Rand drücken.

Den Teig nochmals bei Raumtemperatur ca. 90-120 Minuten reifen lassen, dann nochmals mit den Fingerkuppen nachstippen. Jetzt nach Wunsch belegen oder mit Kräutersalz bestreuen.

Den Ofen auf 230 °C Umluft vorheizen. Die Focaccia für ca. 20-30 Minuten backen. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 210°C reduzieren und den Schwaden ablassen. Die Focaccia ist durch, wenn sie sich im Ganzen vom Blech heben lässt.

WURZELBROTE (ÜNG)

Mengen für 3-4 Stück

Quellstück

30 g Haferflocken

30 g grob gehackte Walnüsse

10 g dunkles Roggenmalz

4 g Rosmarin (klein gehackt)

70 g Wasser

Zutaten mit dem Wasser vermischen und für mind. 2 Std. quellen lassen.

Hauptteig

350 g Wasser (kalt)

1 g Frischhefe (bei warmem Wetter besser nur 0,1 – 0,3g)

500 g Weizenmehl Typ 550

50 g Roggenmehl Typ 1150

12 g Salz

10 g Olivenöl

+ Quellstück

Später: Hartweizenmehl oder Roggenmehl zum Aufarbeiten

Optional: Mehr Walnüsse / mehr Rosmarin / Röstzwiebeln



Im Wasser die Hefe und das Quellstück auflösen, alle Zutaten aus dem Hauptteig dazugeben und gründlich von Hand verkneten. Die Teigschüssel leicht einölen und den Teig darin ruhen lassen.

Nach 60 Minuten den Teig 1x dehnen und falten.

Gerne können jetzt noch zusätzliche Walnüsse oder Röstzwiebeln untergefaltet werden.

Die Teigschüssel über Nacht bei Raumtemperatur für 12-14 Stunden stehen lassen.

Tipp: Sollte die Raumtemperatur mehr als 20-22 Grad über Nacht betragen und die Stehzeit sich verlängern, kann die Hefemenge auf 0,1g – 0,3g verringert werden. Der Teig kann am Morgen auch für einige Stunden im Kühlschrank zwischengelagert werden.

Den Ofen auf 240 °C Umluft vorheizen.

Den Teig auf die großzügig bemehlte Arbeitsfläche kippen und auch die Oberseite des Teigs großzügig bemehlen. Nun 3-4 gleichmäßig dicke Stränge abteilen und diese mit viel Mehl vorsichtig zu Wurzeln aufdrehen.

Die Wurzeln auf ein vorbereitetes Backblech platzieren, wenn der Ofen heiß ist, einschließen und gut schwaden.

Die Wurzeln bei konstanter Temperatur für ca. 15-18 Minuten kross backen lassen.

KARTOFFEL-BAGUETTEBRÖTCHEN

Mengen für 9 Stück

Vorteig:

90 g Wasser
 90 g Semola (Rimacinata (orig. ital. Hartweizenmehl)
 0,1 g Frischhefe
 Gut verrühren und bei Raumtemperatur für 12 Stunden reifen lassen.

Brühstück:

25 g Kartoffelflocken
 75 g Wasser (kochend)
 Die Flocken mit dem Wasser mischen und sofort gründlich umrühren. Abgedeckt abkühlen lassen und bis zur Verwendung im Kühlschrank lagern.

Autolyseteig:

150 g Wasser (kalt)
 + Vorteig
 220 g Weizenmehl 550 oder T65
 200 g Semola (Rimacinata (orig. ital. Hartweizenmehl)
 Gut verkneten und 30 Minuten quellen lassen.

Hauptteig:

+ Autolyseteig
 + Brühstück
 12 g Salz
 5 g Frischhefe
 25 g Butter oder Olivenöl
 Optional: 20-25 g Wasser kalt (Bassinage)
Später: Hartweizenmehl oder Roggenmehl zum Aufarbeiten

Dem Hauptteig Brühstück, Salz und Hefe zugeben und so lange kneten, bis der Teig glatt ist. Anschließend die Butter / das Öl zufügen und einkneten lassen.

Schluckweise (= **Bassinage**) das restliche Wasser in den Teig einkneten. Wenn es komplett gebunden ist, das Kneten beenden und den Teig für 60 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen.

Aus dem Teig 9 Teiglinge á 100g abstechen und zylindrisch aufrollen, Schluss festzudrücken.

Für weitere 60 Minuten im bemehlten Tuch reifen lassen, Schluss nach oben.

Den Ofen auf 240 °C Umluft vorheizen.

Die Teiglinge auf ein vorbereitetes Backblech wenden, tief einschneiden und mit Schwaden backen.

Nach 10 Minuten den Schwaden ablassen und die Baguettebrötchen schön goldbraun backen.



FEEN-SAATENSTANGEN

Mengen für 3 Stück

Quellstück:

55 g Bongu Feenbrötchenmix

55 g Wasser kalt

Den Mix mit dem Wasser vermischen und sofort gründlich umrühren. Sobald das Wasser komplett eingezogen ist, kann das Quellstück verwendet werden. Das Quellstück kann auch über Nacht im Kühlschrank gelagert werden.

Hauptteig:

175 g Wasser (kalt)

+ Quellstück

245 g Weizenmehl 550 oder T65

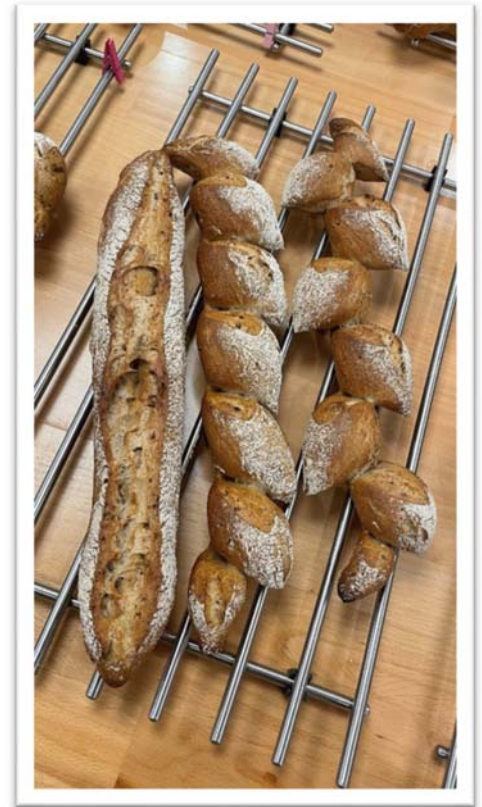
80 g Weizenmehl 1050 (oder Ruchmehl, oder Weizenvollkor,
,n extra fein)

7 g Salz

10 g Olivenöl

5 g Frischhefe

Später: Hartweizenmehl oder Roggenmehl zum Aufarbeiten,
Kartoffelflocken zum wälzen



Die Hauptteigzutaten außer des Quellstücks in die Knetmaschine geben und solange kneten, bis alle Zutaten homogen verbunden sind. Das Quellstück zufügen und mit erneut langsamer Knetstufe in den Teig kneten. Sobald das Quellstück untergeknetet ist, der Teig sich von der Schüssel löst und ein guter Fenstertest möglich ist, den Teig in eine leicht geölte Teigwanne geben.

Den Teig 2 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Nach 30 Minuten einmal dehnen und falten.

Die Arbeitsfläche bemehlen, den Teig vorsichtig aus der Schüssel kippen und 3 Teiglinge á 210g abwiegen.

Die Teiglinge zu einem Zylinder aufrollen und mit dem Schluss unten 20 Minuten reifen lassen.

Die Teiglinge langwirken und zu einer Teigstange von etwa 25 cm rollen. Über ein feuchtes Tuch rollen und in Kartoffelflocken wälzen.

Für weitere 30-45 Minuten im Tuch reifen lassen.

Den Ofen auf 240 °C Umluft vorheizen.

Die Teiglinge auf ein vorbereitetes Backblech wenden und länglich tief einschneiden.

Tipp: Mit der Schere „Pan Epí“ schneiden.

Die Saatenstangen mit Schwaden für ca. 12-16 Minuten backen.

Nach 8-10 Minuten den Schwaden ablassen und die Teiglinge schön kross abbacken.

FOUGASSE

Mengen für 2 Stück

Vorteig:

65 g Wasser
 100 g Weizenmehl 550 oder T65
 0,1 g Frischhefe
 Gut verrühren und bei Raumtemperatur für 12 Stunden reifen lassen.

Autolyseteig:

130 g Wasser (kalt)
 + Vorteig
 250 g Weizenmehl 550 oder T65
 Gut verkneten und 30 Minuten quellen lassen.

Hauptteig:

+ Autolyseteig
 8 g Salz
 5 g Frischhefe
 5g Honig oder alternative Süße, oder Flüssigmalz
 Optional: 20-25 g Wasser kalt (Bassinage)
Später: Hartweizenmehl oder Roggenmehl zum Aufarbeiten



Dem Autolyseteig die Hefe und den Honig zugeben, für 2-3 Minuten kneten lassen, dann das Salz zugeben und weitere 2-3 Minuten kneten lassen, bis der Teig glatt ist.

Optional: Schluckweise (= **Bassinage**) das restliche Wasser in den Teig einkneten.

Den Teig für 2 – 2,5 Stunden bei Raumtemperatur in einer runden Teigschüssel reifen lassen, nach 60 Minuten 1x dehnen und falten.

Die Arbeitsfläche bemehlen, den Teig vorsichtig aus der Schüssel kippen, die Oberfläche leicht bemehlen und vorsichtig mit der Handfläche etwas flacher drücken. Mit der Teigkarte mittig teilen.

Je eine Teighälfte wenden und mit den Händen zu einem Dreieck formen. Den Teig auf einer Backmatte ablegen und ca. 45 Minuten mit einem Tuch abgedeckt reifen lassen.

Mit der Teigkarte einen senkrechten Schnitt setzen, die Ränder dabei intakt lassen.
 Danach rechts und links 3 weitere diagonal verlaufende Schnitte setzen.
 Die Fougasse vorsichtig an den Schnitten auseinanderziehen, weitere 20-30 Minuten reifen lassen.

Den Ofen auf 240 °C Umluft vorheizen.
 Die Oberseite evtl. noch einölen und mit Kräutersalz bestreuen.

Die Fougasse mit Schwaden für ca. 15-20 Minuten backen.
 Nach 10 Minuten die Temperatur auf 210°C reduzieren und den Schwaden ablassen.
 Die Fougasse ist durch, wenn sie sich im Ganzen vom Blech heben lässt und goldbraun ist.