



Natürlich. Besser. Backen.

französisches Weizenbaguette / Ciabattabrot

mit gekühltem Fermentteig



Weizenfermentteig TA 200 gekühlt:

Wasser ca. 40 °C

4.000 g

Öko Aktivstarter

40 g

Weizenmehl T 550

4.000 g

Aktivstarter in ca. 40 °C warmem Wasser auflösen, Mehl zugeben und Teig kneten, Anfangstemperatur ca. 30 °C, warme Fermentationsphase ca. 8 Stunden bei ca. 30 °C. Ab 9. Stunde und pH-Wert 4,5 bis 4,8 in die Kühlung bei 5 °C bis 6 °C stellen, bis zu 40 Stunden. Ab 14. Stunde und guter Durchkühlung ist der Fermentteig verarbeitungsfähig.

Teig:

Weizenfermentteig TA 200

ca. 8.000 g

Weizenmehl T 550

6.000 g

Salz

200 g

Hefe

100 g

Olivenöl

100 g

Minimo

50 g

Wasser

ca. 3.000 g

Gesamtteig

ca. 17.450 g



Knetzeit: 1. Gang 6 Minuten und
2. Gang 4 Minuten

Teigtemperatur: ca. 23 °C bis 24 °C

Teigruhe: 60 bis 70 Minuten

Aufarbeitung 350 g oder 600 g Teiglinge leicht oval vorsichtig facieren (unbedingt darauf achten, dass die Luft im Teig bleibt).

Ciabattabrot stumpf länglich ca. 30 cm lang zusammenlegen, in Bio-Roggenmehl wälzen und direkt auf Bleche absetzen.

Baguette länglich aufarbeiten und mit Schluss nach unten in mit Bio-Roggenmehl bemehlte Tücher aufziehen. Nach ca. 45 bis 50 Minuten Endgare Teiglinge mit Schluss nach unten auf Abzieher setzen, 4 bis 5mal baguettetypisch schneiden und mit wenig Schwaden einschieben.

Nach der Aufarbeitung alternativ die Teiglinge über Nacht in die Kühlung stellen.

Backtemperatur: ca. 240 °C fallend auf 230 °C

Backzeit: ca. 20 bis 22 Minuten Baguette, ca. 35 Minuten bei Ciabattabrot

24.07.2023