

Alles frisch!



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

Rezept der Woche: #28 Hirten - Ciabatta Italia



Vorteig:

3,000kg Weizenmehl Typ 550

0,066kg Salz

0,060kg Hefe

2,000l Wasser

5,126kg Vorteig (24 Stunden Lagerung)

Grundteig:

7,000kg Weizenmehl Typ 550

5,200l Wasser

0,170kg Salz

0,200kg Hefe

1,000kg Olivenöl

0,200kg Pesto Basilikum

18,896kg

3,000kg Hirtenkäse Würfel oder Feta in der letzten Minute unterlaufen lassen.

1,000kg schwarze Oliven geschnitten hinzugeben

Dekor/Bestreuung: Mozzarella Scheiben oder Parmesan Käse gerieben

Vorteig: 24 Stunden

Knetzeit: 6 Minuten langsam, 4 Minuten schnell

Teigtemperatur: 22-24 °C

Lagerzeit: 60-120 Minuten bei Raumtemperatur, danach bei 7 °C bis zu 24 Stunden.

Hauptteig:

Knetzeit: mit Spiralkneter 10 Minuten langsam, 4-5 Minuten schnell

Teigtemperatur: 24-25 °C

Teigruhe: 90-120 Minuten

Teigeinlage: 2550 auf Blech 60x40

Backtemperatur: 240°C anbacken, 230°C ausbacken

Backzeit: ca. 30-40 Minuten

Verarbeitungshinweis:

Aus allen Zutaten bis auf Salz, Hefe und Öl einen weichen Teig bereiten. Die Hefe zu Beginn der Schnellknetung und das Öl am Ende zusetzen. Den Teig gut auskneten, in einer mit Olivenöl ausgestrichenen Plastikwanne lagern.

Nach der Teigruhe auswiegen und auf leicht gefettete 60/40er Bleche verteilen, gut flachdrücken und garen lassen. Die Oberfläche mit Öl abstreichen und mit Salz und Kräutern oder Käse bestreuen, mit den Fingern stipfeln und mit Abstecher abteilen. Mit Dampf einschließen und weich ausbacken.

Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:

Ralf Wittler, Tel.: 0170 7696120, Mail: ralf-wittler@hefe-van-haag.de

