



Ciabatta ai Funghi

2) Spezialbrot

LEVAIN (4240 G)

1220 g	Weizenmehl 400
1510 g	Wasser
1510 g	Weizengrundsauer, trieb- fähig, ausgereift

Wasser mit dem Sauerteig mischen, Weizenmehl begeben und im Rührwerk zu einer homogenen Masse mischen. Teigruhe: 60–120 Minuten im Raum, dann im Kühlraum lagern.

CIABATTATEIG (12000 G)

2675 g	Weizenmehl 400
1475 g	Roggemehl 1100
3160 g	Wasser
4240 g	Levain
70 g	Zucker <i>im Wasser auflösen</i>
135 g	Olivöl <i>nach 2 Minuten Mischzeit begeben</i>
90 g	Steinpilze, getrocknet <i>im Cutter fein mahlen</i>
90 g	Speisesalz
65 g	Spitzmorcheln, getrocknet <i>zusammen mit dem Salz gegen Ende der Mischzeit begeben und den Teig schonend auskneten</i>

ZUTATEN (690 G)

300 g	Weizendunst <i>zum Abwiegen und Aufarbeiten</i>
300 g	Roggenschrot, grob <i>zum Bestreuen der Bretter</i>
90 g	Weizenmehl 720 <i>zum Stauben der Oberfläche</i>

SACHBEZEICHNUNG AM POS

Weizensauerteigbrot mit Pilzen

VERZEICHNIS DER ZUTATEN

Wasser, **WEIZENMEHL** (CH), **ROGG-
GENMEHL** (CH), **ROGGENSCHROT**
(CH), natives Olivenöl extra, getrock-
nete Steinpilze 1%, Speisesalz jodiert,
Zucker, Spitzmorcheln <1% (THA, CAN)

NÄHRWERTE JE 100 G

Energiewert 1017 kJ/243 kcal
Fett 2,1 g, davon ges. Fettsäuren 0,4 g
Kohlenhydrate 47,3 g, davon
Zucker 1,9 g
Protein 7,3 g
Salz 0,9 g
Deklaration, Nährwerte und Kalkulation beziehen sich ausschliesslich auf diese Rezeptur.

Richtzeit (30 Stück): 15 Minuten

Richtpreis je Stück: CHF5.20

Richtpreis je 100 g: CHF 1.54

Herstellung



SCHÜTTFLÜSSIGKEIT

Getrocknete Spitzmorcheln etwa 1 Stunde im warmen Wasser einweichen. Dazu etwa die Hälfte der Schüttwassermenge verwenden. Die Morcheln in einem Sieb auffangen, fein hacken und das aromareiche Einweichwasser als Schüttflüssigkeit weiterverwenden.

Schüttflüssigkeit auf etwa 35°C temperieren, da ein relativ hoher Vorteiganteil mit 5°C enthalten ist und die Knet-erwärmung sehr gering ist. Gewünschte Endtemperatur nach dem Kneten: 26–28°C.



AUFARBEITEN

Teigstücke von 400 g abwiegen und leicht vorwirken. Anschliessend schonend länglich auf 30 cm wirken und mit dem Verschluss nach unten auf mit Roggenschrot bestreute Bretter legen.

STÜCKGARE

Im Gärraum bei 28–30°C gut gären lassen.



BACKVORBEREITUNGEN

Die Oberfläche der Teiglinge mit Weizenmehl 720 stauben und mit den Fingern eindrücken.

BACKEN

Teiglinge auf Einschiessapparate absetzen und mit Dampf in einen heissen Ofen einschiessen. Nach der halben Backzeit den Zug öffnen und die Brote knusprig backen.