Ciabatta (italienisches Weißbrot)

Zutaten für 4 Brote:



Ansatz:
7 g Hefe
250 ml lauwarmes Wasser
450 g Weizenmehl

Teig:
7 g frische Hefe
5 Esslöffel lauwarme Milch
250 ml lauwarmes Wasser
1 Esslöffel Olivenöl
600 g Weizenmehl
1 Esslöffel Salz

Zubereitung:
Für den Ansatz Hefe ins Wasser bröckeln, 3-4 Minuten stehen lassen und dann verquirlen. Mehl zugeben und gut untermischen. Abdecken und bei Zimmertemperatur gut 12 Stunden ruhen lassen.

Mehl und Salz zugeben und 2-3 Minuten rühren. Rührbesen gegen Knethaken vertauschen und 2 Minuten auf niederer Stufe, 2 Minuten auf mittlerer Stufe durchkneten.
Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche legen und

leicht durcharbeiten, gegebenenfalls etwas mehr Mehl einkneten. Den Teig in eine Schüssel legen, abdecken und an einem warmen Platz 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat und Blasen zeigt.
Vier Stücke Backpapier mit Mehl bestäuben. Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche legen, aber nicht durcharbeiten, sondern sofort in 4 Portionen teilen. Laibförmig auswellen, dann flach drücken und zu etwa 25 x 10 cm großen Rechtecken ziehen.
Jedes Teigrechteck auf ein Stück Backpapier legen und mit den Fingern eindellen. Das ganze anschließend abdecken und 1 1/2 Stunden ruhen lassen (Die Fladen gehen nur wenig auf).
Zwei Backbleche für etwa 30 Minuten zum Erhitzen in den auf 225°C vorgeheizten Backofen geben. Die Brote vorsichtig auf die heißen Bleche legen (dabei aber nicht die Luft herausdrücken!), das Backpapier entfernen und ungefähr 20-25 Minuten backen. Während der ersten 10 Minuten Backzeit die Brote 3x mit Wasser besprühen oder bepinseln. Kurz auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und warm servieren.

Tipp:
Das Besprühen der Brote mit kaltem Wasser verhindert, dass die Fladen zu dunkel werden.
Ciabattateig ist sehr weich. Lassen sie sich nicht dazu verleiten, beim ersten Durchkneten zuviel Mehl einzuarbeiten.