

# Ciabattini

(Frühstücksweckerl)



Zutaten (für 10 Stück):

Autolyse:

575 g Weizenmehl Typ 550

375 g Wasser (26 Grad)

Hauptteig:

Autolyse

10 g Honig

20 g Wasser (22 Grad)

5 g Hefe

12 g Salzwasser

Zubereitung:

Für die Autolyse das Mehl mit dem Wasser in der Küchenmaschine 6 Min. langsam mischen. 30 Min. ruhen lassen.

Dann die Autolyse mit dem Honig und dem restlichen Wasser, in dem die Hefe aufgelöst wurde, weitere 6 Min. langsam mischen. Anschließend ca. 10 Min. intensiv auskneten. 2 Min. vor Ende der Knetzeit das Salz zugeben. Der Teig soll sich von der Schüsselwand lösen und sehr geschmeidig und glänzend sein. 40 Min. bei Raumtemperatur ruhen lassen. Dann in eine rechteckige, geölte Plastikform geben und mit Deckel oder Folie abdecken und für mind. 12 Std. (bis zu 24 Std.) in den Kühlschrank.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und auch die Teigoberseite leicht bemehlen. Mit den Händen vorsichtig flach drücken, bis ein 3-4 cm starkes, schönes Viereck entsteht. Nicht zu viel Luft aus dem Teig pressen! Mit einem Teigabstecher 10 Weckerl abstechen oder schneiden und auf ein Blech mit Backpapier setzen. Mit einer Klinge tief schräg einschneiden und nochmals 10 Min. ruhen lassen.

Die Ciabattini in den 220 Grad (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen schieben und beim Hineinschieben einen kräftigen Schuss Wasser reinspritzen (mit Schwaden backen). Die Feuchtigkeit nach der halben Backzeit ablassen. Die Backzeit beträgt je nach der Größe der Weckerl 15 bis 25 Min.

Buon Appetito!

