

Christstollen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot
Italien

* "BIGA"

225 g Weizenmehl Type 550

--(Orig.: farine de ble
--ordinaire de type 55)

7 g Hefe, frisch

100 ml ;Wasser, lauwarm

* CIABATTATEIG

225 g Biga (s.o.)

15 g Hefe, frisch

200 ml ;Wasser, warm

300 g Weizenmehl Type 550 o. 1050

--(Orig.: farine de ble
--blutee de type 65)

1 ts ;Salz

2 ts Milchpulver

1 tb Olivenöl

* QUELLE

-Rezept nach

-50 recettes de pain

-Librairie Gründ, Paris

-erfasst von Petra Holzapfel

2

Für den "Biga" (gereifter Hefeteig) das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte des Mehls eine Mulde machen, die Hefe hineinbröckeln und das Wasser dazugeben. Alles mischen, bis das Mehl völlig eingearbeitet ist, dann auf der Arbeitsfläche kneten, bis der Teig glatt ist. Den Teig in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken. Bei einer Temperatur nicht unter 21°C mindestens 12 Stunden ruhen lassen. Vor der Weiterverarbeitung den Teig zusammenkneten.

Den Biga in eine große Schüssel geben. Die Hefe hineinkrümeln. Das Wasser zugeben und mit den Fingern durcharbeiten, bis man eine dickflüssige Masse erhält. Das Mehl mit Salz und Milchpulver mischen. Die Mehlmischung nach und nach in die Flüssigkeit geben, dabei den Teig kräftig durcharbeiten. Wenn das Mehl vollkommen aufgenommen ist, das Olivenöl zugeben: den Teig dabei ständig weiterbearbeiten. Auch wenn der Teig sehr weich erscheint, so nimmt das Mehl doch nach und nach die Feuchtigkeit auf und der Teig erhält mehr und mehr die Konsistenz eines normalen Teiges. Den Teig sehr lange

durchkneten! Den Teig in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie bedecken und 1/2 Stunden an einem warmen Ort (26°C) gehen lassen. Er soll gut aufgehen, die Konsistenz wird aber weiterhin sehr weich sein. Zum Backen den Teig auf ein erwärmtes, großzügig bemehltes Backblech geben, dabei mit bemehlten Händen dem Teig eine längliche Form von ca. 30x15 cm geben, indem man die Teigränder unter den Teig schiebt. Die Oberfläche des Brotes mit Mehl bestäuben, mit Frischhaltefolie bedecken und ein letztes Mal bei 26°C ungefähr 45 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Ofen auf 230°C vorheizen. Das Brot auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten backen.