



UrDinkel-Ciabattabrot IPS.

Produkteigenschaften

- › Das Ciabatta ist eine Brotsorte italienischer Herkunft.
- › Ihre Eigenschaft besteht durch ungleichmässige und grobe Porung.
- › Durch die Beigabe von z.B. Walnüssen, getrockneten Tomaten, Oliven oder verschiedenen Kräutern (z.B. Oregano, Thymian) können etliche Varianten kreiert werden.

Deklaration Backprodukt

UrDinkelmehl IPS 66 %, Wasser, **UrDinkelmehl** IPS geröstet, Backhefe, Speisesalz jodiert, Acerola (Träger Maltodextrin)

Einsatzmöglichkeiten

- › Bringt Abwechslung ins Brotregal.
- › Eignet sich hervorragend für Apéros.

Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	959 kJ (229 kcal)
Fett	1,3 g
Gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	43,0 g
Zucker	0,0 g
Eiweiss	9,7 g
Salz	1,6 g

Verarbeitung

TEIGMENGE

8480 g

	Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
Vorteig	2000	PanPirolle Naturel UrDinkel IPS		10161	Zutaten 5 Minuten mischen. Teig ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen und danach in den Kühler stellen.
	1300	Wasser			
	60	Backhefe			
	50	Speisesalz	10352		
Hauptteig	3410	Vorteig			
	2900	PanPirolle Naturel UrDinkel IPS		10161	
	2000	Wasser			
	100	Backhefe			
	70	Speisesalz	10352		

TRIEBFÜHRUNG

Indirekt (mit Vorteig)

TEIGEINLAGE

400 g (entspricht 21 Stück)

KNETZEIT

1. Gang mischen: 5 min.
2. Gang kneten: 1–2 min.

TEIGTEMPERATUR

24–26 °C

STOCKGARE

40–50 min., dazwischen 1- bis 2-mal aufziehen.

AUFBEREITUNG

Teigstücke zu 400 g länglich schneiden/abwiegen.

Mit der Schnittstelle nach oben auf bestaubte Bretter absetzen und gut gären lassen.

STÜCKGARE

10–20 min.

BACKVORBEREITUNG

Bei voller Gärung die Stelle für die Oblate mit Wasser befeuchten und Oblate anbringen.

BACKEN

Mit Dampf im heissen Ofen einschliessen und knusprig ausbacken, bei der Hälfte der Backzeit den Zug öffnen.
Backzeit: ca. 30 min.

BEMERKUNG

Es kann auch entsprechender Teig vom Vortag als Ferment eingesetzt werden.