



Aus dem Ciabattateig lassen sich auch leckere „Focaccia alla Debiasi“ herstellen.

Foto: Georg Lesina Debiasi

Sichere Ciabatta-Herstellung

FACHBERATER GEORG LESINA DEBIASI HAT DREI NEUE CIABATTA-REZEPTUREN FÜR LANGZEITGEFÜHRTE TEIGE MIT GEKOCHTEM WEIZENSAUERTEIG ENTWICKELT.

Mit dem Einsatz von gekochtem Sauerteig hat sich das Artisan-Magazin bereits in Ausgabe 02/2015 ausführlich beschäftigt. Dieses Thema hat Bäckermeister Debiasi nun noch einmal aufgegriffen und stellt drei entsprechende Ciabatta-Varianten vor, rational hergestellt aus einem Grundteig. Auch hier bietet der gekochte Sauerteig die

volle Kontrolle über die Langzeitführung, weil die Fermentation sicher gestoppt ist. Da der Ciabatta-Teig mit TA 200 einen hohen Wasseranteil hat, hat Debiasi die Salzmenge aus geschmacklichen Gründen auf 2,2% angehoben. Außerdem weist er darauf hin, dass man unbedingt Weizenmehl ohne Ascorbinsäurezusatz verwenden sollte, denn die Säure habe bei langzeitge-

führten Gebäcken negative Auswirkungen. Sie führe zu einem „bockigen“ Kleber, so dass sich die Teiglinge später meist nicht richtig entwickeln können.

Gekochter Weizensauer

Den Weizensauer kann man ganz klassisch herstellen, aus 10 kg Weizenmehl

Type 550 / 700, 10 l Wasser (35 °C warm) und 0,3 kg reifem Weizensauerteig. Nach 24-48 Stunden Reifezeit bei Raumtemperatur überbrüht man dann einen Teil des reifen Weizensauers mit 4 Teilen kochendem Wasser (100 °C), verrührt beides gut mit-

einander und lässt den Sauer abkühlen. Die Effekte des Überbrühens sind eine Inaktivierung der Säurebakterien, die zu einem stabilen Sauerteig mit konstantem Geschmack und ohne Nachsäuerung führt. Ergänzend verbessert die Stärkeverkleiste-

rung die Wasserbindung und die Frischhaltung. Zudem ermöglicht die höhere Teigstabilität eine lockere Gebäckkrume.

Georg Lesina Debiasi, sts / schuetter@ingerverlag.de Tel: 0234-915 271 71

Rezept Mehrkornciabatta / Mehrkornzwirbelbrot

Zutaten	%	Teig in kg: 8,000	Teigeinlage:	Teigruhe:
Quellstück:				
Roggenmalzpulver	2,80	0,109		
Leinsamen	3,50	0,136		
SBK geröstet	4,50	0,175		
Sojaschrot	3,00	0,117		
Salz	0,20	0,008		
Wasser	10,00	0,389		
Hauptteig:				
Ciabatta - Teig	181,60	7,066		
Summe 205,60%		8,000		
Teigtemperatur:	26,0 °C			
Knetzeit:	Quellstück am Ende zum Ciabatta-Grundteig zugeben und nochmal 3 min. im Schnellgang kneten			
			Teigeinlage:	Mehrkornciabatta: 80g / Zwirbelbrot: 330g
			Teigruhe:	Nach 1 h zusammenlegen und in die Kühlzelle (+ 6 °C) geben. Nach 7 - 10 h den Teig nochmals zusammenlegen. Nach 18 - 22 h den Teig weiterverarbeiten.
			Aufarbeitung:	Vor dem Teilen die Teige für eine rustikale Optik mit einer Mischung aus Leinsamen, Sesam, Kürbiskernen und Sonnenblumenkernen bestreuen und mit der Bestreuerung nach unten auf Dielen setzen.
			Garzeit:	Vor dem Backen drehen. im Gärraum bei 30 °C und 75 % Luftfeuchte
			Backzeit:	Ciabatta: ca. 18 min. / Zwirbelbrot ca. 28 min.
			Backtemperatur:	250 °C fallend 230 °C
			Schwaden:	normale Schwadengabe
			Zug ziehen:	Zug ca. 8 min. vor Backende ziehen

Quelle: Georg Lesina Debiasi

Anzeige

Zur Person



Foto: Georg Lesina Debiasi

Georg Lesina Debiasi ist Bäcker und Lebensmitteltechniker und kommt aus dem italienischen Kastellbell-Tschars in Südtirol. Mit der Gründung des Unternehmens Bäckereiberatung backkultur (www.backkultur.it) machte er sich 2012 als unabhängiger Berater für alle Betriebsgrößen selbstständig. Seine drei Schwerpunkte sind Produktentwicklung, Rezeptoptimierung und Verfahrenstechnik.

Kontakt:
Mail: info@backkultur.it
Tel.: +39 33823 28967

Schnell – Sicher – Preiswert



brühfix
Elektro Wasserkochgerät

Dieses Versprechen hält das **brühfix** – Wasserkochgerät zur Herstellung von Brüh-, Kochstücken und gekochten Sauerteigen! In 50l und 100l Ausführung erhältlich! Mehr zu Funktion und Anwendung im Video-clip unter www.bruehfix.it

Verkauf und Beratung durch
Georg Lesina Debiasi
Bäckereiberatung backkultur
Tel. 0039 338 2328967 info@backkultur.it



backkultur®

Rezept Ciabatta - Grundteig

Zutaten	%	Teig in kg: 42,000	Teigeinlage:
Gekochter Sauerteig:			
Weizensauerteig (TA 200)	10,00	2,275	
Wasser (kochend)	40,00	9,101	
Ciabatta-Teig:			
Weizenmehl 550 o. Asc.	95,00	21,614	
Hefe	0,40	0,091	
Salz	2,20	0,501	
Olivenöl	2,00	0,455	
Wasser	35,00	7,963	
Summe	184,60%	42,000	
Teigtemperatur:	26,0 °C		
Knetzeit:	Den Sauerteig überbrühen und dann mit Mehl, Wasser und Hefe in den Knetter geben.		
			Teigruhe:
			80 g
			Nach 1 h zusammenlegen und in die Kühlzelle (+ 6 °C) geben. Nach 7 - 10 h den Teig nochmals zusammenlegen. Nach 18 - 22 h den Teig weiterverarbeiten.
			Aufarbeitung:
			Vor dem Teilen die Oberfläche der Teige mit Hartweizengries und Weizenmehl einmehlen. Dann auf Abzieher setzen und gut gären. Die Teigstücke vor dem Backen drehen. ca. 60 min. im Gärraum
			Stückgare:
			ca. 18 min.
			Backzeit:
			250 °C fallend 240 °C
			Backtemperatur:
			normale Schwadengabe
			Schwaden:
			am Ende der Backzeit 8 Min. öffnen
			Zug ziehen:

Quelle: Georg Lesina Debiasi