

TESTEN SIE CIABATTA / FOCACCIA
GERNE STELLEN WIR IHNEN 10 KG GRATIS ZUR
VERFÜGUNG



Ciabatta / Focaccia „grenzenlose Vielseitigkeit“

Beim italienischen Ciabatta / Focaccia Brot handelt es sich um ein vielseitig einsetzbares Gebäck mit unregelmässiger grossporiger Krume und einer speziellen Kruste. Durch die Zugabe von Olivenöl und die lange Liegezeit des Teiges kann es seinen unverwechselbaren Geschmack voll entwickeln. Mit der fladenartigen Form eignet es sich hervorragend als Sandwichbrot oder als Apéro-Gebäck zu unterschiedlichen Beilagen.



Rezept Ciabatta / Focaccia

Ciabattamehl Art. Nr. 5425

Deklaration Mehl	Hartweizenmehl, Weizenmehl, Roggensauerteig (getrocknet)	
Allergene Mehl	Gluten	Gluten
Rezept Vorteig	Ciabatta 380 g Wasser 130 g Milch 10 g Hefe 380 g Ciabatta Mehl Vorteig 12h im Kühler gären lassen	Focaccia kein Vorteig
Rezept Teig	630 g Wasser 830 g Ciabatta Mehl 10 g Hefe 45 g Salz 5 g Olivenöl	1000 g Wasser 1670 g Ciabatta Mehl 65 g Hefe 40 g Salz 170 g Olivenöl
Teiggewicht	2'420 g	2'945 g
Herstellung	Alle Zutaten im: 1. Gang 5 Minuten 2. Gang 5 Minuten (bis sich der Teig vom Rand löst)	Alle Zutaten im: 1. Gang 5 Minuten 2. Gang 5 Minuten (bis sich der Teig vom Rand löst)
Stockgare	ca. 60 Minuten	ca. 60 Minuten
Aufwirken	Teigstücke schonend in gewünschte Form bringen und stauben	Teigstücke auf ca. 5-8 mm ausrollen. Anschliessend Oberfläche mit ausreichend Olivenöl anstreichen, mit Fleur de Sel, Oregano, Thymian etc. bestreuen. Weiteren Zusatzkreationen mit Oliven, Tomaten, Sardellen etc. sind kaum Grenzen gesetzt
Stückgare	ca. 20-30 Minuten	ca. 20-30 Minuten
Backen	Bei 240°C und abfallender Hitze ausbacken	Bei 220°C ausbacken
Backzeit	ca. 30-40 Minuten	ca. 20-30 Minuten

Nährwerte pro 100 g	kcal	kJ	Proteine	Kohlenhydrate	Fett	Ballaststoffe
Mehl	331	1385	10.7 g	69 g	1.18 g	6.1 g
Ciabatta Brot	248	1052	8.2 g	48.9 g	2.2 g	3.2 g
Focaccia Brot	267	1118	8.7 g	39.6 g	7.4 g	2.8 g

Mühle Walther AG
3065 Bolligen

T 031 924 00 00
info@wegmuehle.ch

Mühle Burgholz AG
3753 Oey-Diemtigen

T 033 681 82 22
info@muehle-burgholz.ch