

# Paprika-Chili - Ciabatta

Gesamtmehlmenge:

10.000 g

Vorteig:  
2 Minuten Stufe I  
4 Minuten Stufe II  
Teigtemp.: 24°C

5.000 g	Weizenmehl 550
50 g	Hefe
<u>3.000 g</u>	<u>Wasser (TA 160)</u>
8.050 g	Vorteig

Stehzeit:

ca. 3-5 Std. bei Raumtemperatur (22°C),  
Anschließend über Nacht im Kühlschrank weitere ca. 15 Std.

Teigbereitung:  
Knetung: Spiralknetter  
10 Minuten Stufe I

5.000 g	Weizenmehl Type 550
8.050 g	Vorteig
200 g	Olivenöl
200 g	Salz
<u>3.500 g</u>	<u>Wasser (TA 1654)</u>
16.950 g	Ciabatta-Teig

Teigtemperatur: 25°C

Paprika und Chili  
zufügen und unterkneten.

1.000 g	BÄKO Paprika und Chili in Öl
<u>10.000 g</u>	<u>Ciabatta-Teig</u>

Teigruhe: 180 Minuten

11.000 g Paprika-Chili-Ciabatta - Teig

Aufarbeitung:  
Teigeinlage: 250g

4.500 g Teig in eine mit Olivenöl ausgestrichene Kunststoffwanne (60 x 40 cm) geben und abgedeckt ca. 3 Stunden ruhen lassen. Nach der Teigruhe den Teig auf einen Mehlteppich stürzen, die ölige Fläche mit Weizenmehl bestäuben. Ohne den Teig zusammenzuschlagen, werden mit einem großen Teigschaber Stränge abgestochen. Die Stränge werden mit der Schnittkante nach oben in etwa 250 g schwere Stücke geteilt und auf Abziehapparate abgelegt.

Endgare:

45-60 Minuten bei 28-30°C

Backen:  
Ofentemperatur:  
Zug:  
Backzeit:

Bei voller Gare mit normaler Schwadengabe einschießen.  
230°C  
Geschlossen, die letzten 2 Min. mit geöffnetem Zug backen.  
Ca. 22-24 Minuten