

Ciabatta

Fertigbackmischung für Knuspriges Weißbrot nach italienischer Art

1000 g und 2500 g netto

Die unten angegebenen Zutaten mit den Knethaken des Küchenmixers 12 Minuten im 3. Gang durchkneten und anschließend auf bemehltem Brett ca. 3 Stunden liegen lassen. Danach den Teig vorsichtig in gewünschte Teile teilen, entweder als flachen Laib oder als flache Rechtecke in doppelter Brötchengröße. Teiglinge ca. 35 Minuten gehen lassen, danach im vorgeheizten Backofen je nach Größe 35 Minuten für Brot oder 20 Minuten für Brötchen backen.

Elektroherd: Brötchen 240°C / Brot 230°C

Heißlufttherd: Brötchen 230°C / Brot 210°C

| Ciabatta | Wasser | frische Hefe | Olivenöl |
|----------|--------|--------------|----------|
| 500 g | 330 ml | 10 g | 15 ml |
| 1000 g | 700 ml | 20 g | 30 ml |

Zutaten: Weizenmahlerzeugnisse, jod. Salz, Weizengluten, Maismehl (teils geröstet), Weizenmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Kann Spuren von Ei, Soja und Milch enthalten.

| Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g | |
|---|--------------------|
| Energie | 1433 kJ (342 kcal) |
| Fett | 1,2 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g |
| Kohlenhydrate | 68,6 g |
| davon Zucker | 1,0 g |
| Eiweiß | 11,8 g |
| Salz | 2,2 g |
| Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen. | |