

Ciabatta-Burgerbrötchen

Brötchen | ca. 8 Stück · mit Vorteig über Nacht

Ciabatta-Teig als vorsichtig geformtes Burgerbrötchen. Mit hellem und dunklem Sesam - und genug Charakter für mehr als nur Burger.

Vorteig / Poolish

Weizenmehl Type 550 oder backstarkes Pizzamehl	200 g
Wasser, etwa 24-25 °C	200 g
Frischhefe	0,3 g
Alternativ statt Frischhefe: Instant-Trockenhefe	ca. 0,1 g

Hauptteig & Oberfläche

Gesamter reifer Vorteig	ca. 400 g
Weizenmehl Type 550 oder backstarkes Pizzamehl	300 g
Wasser	215 g
Salz	11 g
Frischhefe	1 g
Alternativ statt Frischhefe: Instant-Trockenhefe	ca. 0,3 g
Heller und dunkler Sesam	nach Bedarf
Wasser zum Bestreichen	nach Bedarf

Für etwa 8 Brötchen mit jeweils rund 120 g Teig. Frischhefe und Instant-Trockenhefe sind jeweils Alternativen. Der Teig enthält insgesamt 500 g Mehl und 415 g Wasser: TA 183.

So wird's gemacht

- Vorteig ansetzen:** 200 g Mehl, 200 g Wasser und die kleine Hefemenge klümpchenfrei verrühren. Abgedeckt **2-3 Stunden bei etwa 25 °C** anspringen lassen.
- Kalt reifen lassen:** Den Vorteig bei etwa **5 °C für 12-18 Stunden** in den Kühlschrank stellen. Mein Richtwert sind 15 Stunden.
- Hauptteig kneten:** Den gesamten Vorteig - direkt aus dem Kühlschrank verwendbar - mit Mehl, Wasser, Salz und Hefe gleichzeitig in die Schüssel geben. Etwa **5 Minuten langsam**, anschließend **6-10 Minuten schneller** kneten. Der Teig soll glatt und glänzend sein und sich beim Fenstertest dünn ausziehen lassen.
- Stockgare:** In eine gut bemehlte Schüssel geben und locker abdecken. Bei **24-25 °C etwa 2½-3 Stunden** reifen lassen. Nicht dehnen und falten. Ziel sind viele Blasen und etwa 60-80 % mehr Volumen.
- Portionieren:** Vorsichtig auf eine bemehlte Fläche geben. In etwa 8 Portionen zu rund 120 g teilen und **ganz behutsam rund wirken**, damit möglichst viel Luft im Teig bleibt.
- Stückgare:** Die Brötchen abgedeckt **40-50 Minuten** ruhen lassen. Den Backstahl rechtzeitig mit dem Ofen vorheizen.

- 7. Sesam aufstreuen:** Die Teiglinge unmittelbar vor dem Einschließen mit Wasser bestreichen und mit hellem und dunklem Sesam bestreuen. Nach der passenden Ofenvariante backen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zwei Wege in den Ofen

Ninja Woodfire Outdoor Ofen

Auf dem gründlich vorgeheizten Backstahl bei **270 °C etwa 12 Minuten** backen. **Ohne Dampf.**

Haushaltsofen

Auf dem gründlich vorgeheizten **Schülback-Backstahl bei 250 °C Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten** backen. Zum Backbeginn mit der **Schülback-Dampfschüssel** schwaden.

Sanfte Hände: Der weiche Ciabatta-Teig wird nur sehr vorsichtig rund geformt. So bleibt die beim Reifen entstandene Luft möglichst gut erhalten.