



## Dinkel-Ciabatta

Ich habe die Dinkel-Ciabatta gleich zweimal gebacken und beide Male ist sie nicht nach meinen Wünschen herausgekommen. Eine schöne grossporige Krumme wollte mir einfach nicht gelingen. Das erste Mal habe ich den Teig mit einem Anteil Milch wie im Rezept von Dietmar Kappl zubereitet, das zweite Mal nur mit Wasser und wenig Olivenöl. Geschmacklich hat mir die zweite Version besser gefallen. Bei der ersten Version habe ich den Vorteig nur 14 Stunden im Kühlschrank gelagert, bei der zweiten Version volle 24 Stunden wie im Originalrezept.

Beim ersten Versuch habe ich den Teig nur mit dem Wasser angeknetet und die Milch nach und nach zugegeben. Nach den empfohlenen 6 Minuten Knetzeit war aber längst nicht alle Milch vom Teig aufgenommen, so habe ich noch 3 Minuten weitergeknetet. Beim zweiten Versuch habe ich einerseits ein Kochstück verwendet und die Hälfte des Wassers zu Beginn zugegeben, den Teig kurz angeknetet und den Rest des Wassers zugegeben. Nach 5 Minuten, davon 1 Minute auf schneller Stufe, des Knetens sah der Teig schön glatt und homogen aus. Ich dachte, dass das lange Kneten beim ersten Versuch der Grund für die mangelhafte Porung sein könnte. Doch auch beim zweiten Versuch war das Resultat fast gleich.

Das Rezept hat es in sich... Dinkel ist nicht einfach zu kneten, da bei zu langen Kneten das Teiggerüst wieder zusammenfallen kann. Zum zweiten der hohe Wasseranteil. Bäcker sprechen von einer Teigausbeute von 183 (83g Wasser auf 100g Mehl) in diesem Rezept. Der Teig ist entsprechend sehr weich und schwierig zu bearbeiten.

Es wäre ein Wunder wenn dieses anspruchsvolle Ciabatta-Rezept gleich auf Anhieb gelingen würde, aber es reizt, da weiter zu tüfteln.

Das Originalrezept ist auf der wunderbaren Webseite von Dietmar Kappl zu finden.

Zutaten (2. Versuch, 1/2 Menge des Originals)

#### Vorteig:

40g Dinkelmehl 630  
25g Wasser  
0.5g Hefe  
0.5g Salz

#### Kochstück:

15g Dinkelmehl 630  
75g Wasser

#### Hauptteig:

Vorteig  
200g Dinkelmehl 630  
100g Wasser  
5g Zucker  
6g Salz  
5g Hefe  
12g Olivenöl

### Zubereitung

Zutaten für den Vorteig von Hand verkneten und 24 Stunden im Kühlschrank lagern.

#### Kochstück:

Dinkelmehl in kaltem Wasser verühren und unter ständigem Rühren aufkochen.  
Auskühlen lassen.

#### Hauptteig:

Alle Hauptteigzutaten mischen, aber nur 50g Wasser zugeben. Ca. 1 Minute auf der langsamsten Stufe kneten. Den Rest des Wassers zugeben und ca. 3 Minuten auf der langsamsten Stufe weiterkneten. Zum Schluss auf mittlerer Stufe kneten, bis sich der Teig von der Schüssel zu lösen beginnt.

Teig auf eine bemehlte Unterlage stürzen und 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. 1 Mal dehnen und falten und weitere 30 Minuten ruhen lassen. Nochmals dehnen und falten. Nochmals 20 Minuten ruhen lassen. Den Teig in zwei Stücke teilen und vorsichtig, ohne ihn weiter zu bearbeiten, zu zwei kleinen Laiben formen. Nochmals 30 Minuten ruhen lassen (ohne abdecken).

Im auf 250° vorgeheizten Backofen 18 Minuten mit viel Dampf backen. Nach 14 Minuten Dampf ablassen.



*Die beiden sehr weichen Teiglinge. Die flachen Stücke gehen beim Backen kräftig auf, aber leider ohne grosse Poren zu bilden.*



*Frisch aus dem Backofen, vielversprechend kräftig aufgegangen (1. Version)*



*Links die erste Version mit Milch, (zu) langer Knetung, Rechts die zweite Version. Ein grosse Porung ist nur ansatzweise zu erkennen.*