

## Ciabatta mit Lievito Madre Naturhefe



ZUBEREITUNG:  
CA. 2,10 STUNDEN



BACK- KOCHZEIT:  
CA. 20 MINUTEN

### ZUTATEN:

250 g Weizenmehl Type 0, nr. 2  
(W180/220)  
250 g Hartweizenmehl  
35 g Lievito Madre Naturefe mit Trockenhefe  
10 g Salz  
400 g lauwarmes Wasser



### ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten vermischen und für ca. 11 Min. kneten bis sich der elastische Teig vom Schüsselrand löst. Den weichen Teig in eine bemehlte Schüssel geben und zudecken. Bei 23°C bis 35°C für ca. 45 bis 70 Minuten gehen lassen, bis zur Verdoppelung.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und reichlich bemehlen. Anschließend teilen und Ciabatta formen.

Mit Wasser besprühen, zudecken und bei 23°C bis 35°C für ca. 60 bis 90 Minuten garen lassen.

In den vorgeheizten Backofen (220°C Ober- und Unterhitze) schieben und mit Wasser besprühen. Für ca. 20 Minuten goldbraun backen.