



KÜCHENMEISTER BROTTACKMISCHUNG FÜR CIABATTA

BACKANLEITUNG – IM BACKOFEN:

500g der Brotbackmischung und 340 ml (oder 1kg der Brotbackmischung und 680 ml) lauwarmes Wasser sowie 1 EL (2 EL) Olivenöl mit dem Knethaken zuerst langsam, dann auf höchst zulässiger Stufe kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig mit Mehl bestäuben und abgedeckt 30-60 Minuten gehen lassen.

Längliche Teigstücke abstechen und auf ein gefettetes Backblech legen. Oder den gesamten Teig in eine Kastenform oder für ein Fladenbrot auf ein Backblech geben und flach drücken. Erneut abdecken und an einem warmen Ort 30-45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Das Ciabattabrot mittig im vorgeheizten Backofen bei 220°C (Umluft 200°C) backen.

BACKZEITEN:

12 kleine Ciabatta:	15-20 Minuten
1 Fladenbrot:	20-30 Minuten
1 Kastenbrot:	30-40 Minuten

ARBEITSWEISE IM BROTTACKAUTOMATEN:

Zuerst 300 ml Wasser (20-25°C), dann ½ Packung Brotbackmischung sowie 1 EL Olivenöl in die Knetform des Brotbackautomaten geben. Backprogramm starten.



KUECHENMEISTER BREAD MIX FOR CIABATTA

BAKING INSTRUCTIONS – OVEN:

Line a cookie sheet with parchment paper. In a medium bowl combine ½ package of the bread mix with 1 cup + 7 tbsp of lukewarm tap water and 1 tbsp of olive oil. Knead on low until combined; continue kneading on high until the dough comes off of the side of the mixing bowl, using a handheld mixer or stand mixer with the dough hook attachments. Dust dough with flour and cover the bowl with a tea towel; set aside for 30 minutes until dough has doubled in size. Preheat oven to 425°F (convectional 390°F).

Remove dough from bowl with lightly floured hands and divide into 12 elongated pieces. Set mini ciabatta breads onto the lined baking sheet and cover again with a tea towel. Store in a warm place for 30-45 minutes or until the volume of the dough has increased (on top of the refrigerator works well). Place baking sheet on center rack of the oven and bake for 15-20 minutes.

BAKING TIMES:

12 mini ciabatta:	15-20 minutes
1 flatbread:	20-30 minutes
1 loaf using ½ package of bread mix:	30-40 minutes

BAKING INSTRUCTIONS – BREAD MACHINE:

Add the ingredients in the right order. First place 1 ¼ cups of lukewarm tap water (about 80°F) into kneading container, followed by ½ package of the bread mix and 1 tbsp of olive oil. Select a baking program.