

D BACKANLEITUNG: CIABATTA

Im Backofen:

1 Packung Brotbackmischung und 340 ml lauwarmes Wasser sowie 1 EL Olivenöl mit dem Knethaken zuerst langsam, dann auf höchster Knetstufe 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 oder mit Backpapier belegtes Blech 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.

Die Ciabatta im vorgeheizten Backofen bei 220°C (Ober-/Unterhitze) backen.

Backzeiten:

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

Brotbackautomaten:

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

GB BAKING INSTRUCTIONS: CIABATTA

Oven:

Knead 1 packet of breadmix and 340 ml of lukewarm water and 1 tablespoon of olive oil with the dough hook first slowly, then at highest level until the dough separates from the bowl edge. Sprinkle the dough with flour. Leave to rest, covered, for 30-60 minutes.

Form oblong pieces of dough and place on a greased baking oven tray. Or take the whole dough and give it in a bread tin or for flat bread on a baking tray and press the dough flat. Leave to rest, covered, for 30-45 minutes until the volume has doubled.

Bake the Ciabatta in a preheated oven at 220°C (200°C for fan bake).

Baking times:

12 small Ciabatta:	15-20 minutes
1 flat bread:	20-30 minutes
1 bread out of the bread tin:	30-40 minutes

Breadmakers:

Place 300 ml of water (20-25°C) and 1 packet of breadmix as well as 1 tablespoon of olive oil into breadmaker container. Set baking program.

F RECETTES: CIABATTA

Au four :

Pétrir un paquet de préparation pour pain, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et 340 ml d'eau tiède. Si vous utilisez des crochets de pétrissage commencez à pétrir à faible vitesse et augmentez la vitesse peu à peu. Pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache du bord de la cuve. Saupoudrer la pâte de farine, couvrir la pâte et laisser gonfler pendant 30-60 minutes.

Diviser en pièces de pâte oblongues et poser sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier cuisson. Ou mettre toute la pâte dans un moule ou pour un pain galette poser toute la pâte sur une plaque à pâtisserie et l'aplatir. Couvrir et laisser gonfler 30-45 minutes dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la pâte ait doublé.

Cuire la Ciabatta au four préchauffé à 220°C.

Temps de cuisson :

12 petites ciabattas :	15-20 minutes
1 pain galette :	20-30 minutes
1 pain moulé :	30-40 minutes

Machine à pain :

Mettre d'abord 300 ml d'eau (20-25°C) et puis un paquet de préparation pour pain et une cuillère à soupe d'huile d'olive dans le moule de la machine à pain. Sélectionner programme de cuisson.



I ISTRUZIONI DI COTTURA: CIABATTA

Forno:

Impastare il contenuto di 1 confezione di miscela per pane insieme a 340 ml di acqua tiepida e ad un cucchiaino di olio d'oliva, usando un gancio per impastare prima a velocità bassa poi massima, fino a che l'impasto si sarà staccato dalla ciotola. Spolverare l'impasto con della farina, coprirlo e farlo lievitare per 30-60 minuti.

Operare sul pane delle incisioni diagonali e riporlo su una teglia precedentemente unta o ricoperta di carta da forno. Oppure prendere l'intero impasto e riporlo in uno stampo per pane o per il pane turco su una teglia e renderlo piatto. Coprire nuovamente e lasciare riposare in un ambiente caldo per 30-45 minuti, fino a che aumenta visibilmente il volume.

Far cuocere la Ciabatta nel forno preriscaldato a 220°C (con riscaldamento superiore/inferiore).

Tempi di cottura:

12 ciabatte piccole:	15-20 minuti
1 pane turco:	20-30 minuti
1 stampo per pane:	30-40 minuti

Macchina del pane:

Inserire prima 300 ml di acqua (20-25°C), poi la miscela per pane e infine 1 cucchiaino di olio d'oliva nello stampo della macchina. Avviare il programma di cottura.

CZ NÁVOD K PEČENÍ: CIABATTA

V troubě:

Uhnětte hnětacím hákem jedno balení směsi na pečení chleba s 340 ml vlažné vody a jednou lžící olivového oleje, nejprve pomalu, potom na nejvyšší stupeň hnětení, dokud se těsto neoddělí od okraje mísy. Poprašte těsto moukou, přikryjte a nechte 30-60 minut kynout.

Dále buďto oddělte podlouhlé kousky těsta a položte na vymazaný pečicí plech nebo na plech pokrytý pečicím papírem. Nebo položte celé těsto do hranaté formy na pečení chleba, případně pro přípravu chlebové placky na pečicí plech, a stlačte jej na placku. Znovu přikryjte a nechte kynout na teplém místě po dobu 30-45 minut, dokud se jeho objem nezdvoujnásobí.

Pečte ciabatty v troubě předehřáté na 220°C (při nastaveném pečení zvrchu i zespodu).

Doba pečení:

12 malých ciabatt:	15-20 minut
1 chlebová placka:	20-30 minut
1 chléb v hranaté formě:	30-40 minut

V domácí pekárně:

Nejprve dejte do hnětací formy domácí pekárny 300ml vody (o teplotě 20-25°C) a následně přidejte směs na pečení chleba a jednu lžící olivového oleje. Spusťte pečicí program.

