Ciabatta brød med fordej

- langtidshævet

OBS: 2 dages opskrift
Denne dej har en meget høj hydrering (82%), og det gør, at dejen bliver våd og klistret.

Fordej:
50 gr manitoba hvedemel
1/2 tsk tørgær
50 gr lunkent vand

Ciabatta dejen:
320 gr lunkent vand
12 gr (ca. 2 teskefulde) salt
200 gr Caputo 00 hvedemel
250 gr manitoba hvedemel

Lav fordejen:
I en stor skål røres 50 gram mel og 2 gram (1/2 tsk) tørgær sammen. Tilsæt 50 gram vand og rør med en ske indtil det er blandet. Dæk skålen med et viskestykke og lad fordejen hvile ca 3 1/2 time.

Lav dejen:
Tilsæt vandet til skålen med fordejen og rør det godt sammen. Tilsæt saltet og rør kort. Tilsæt melet, og rør, indtil du har en våd, klistret dejkugle - dejen bliver meget klistret. Brug evt. en håndmixer eller en røremaskine. Dæk til med et viskestykke og lad dejen hvile i 30 minutter.

Træk og fold:
Tag fat i den ene side af dejen med våde hænder, og træk op og til midten. Drej skålen en kvart omgang, og gentag grebet og trækket, til du har været hele vejen rundt. Dæk skålen til og lad dejen hvile i 30 minutter.
Gentag denne proces tre gange mere med 30 minutters intervaller. Dæk skålen med et viskestykke og lad dejen hæve til dobbelt størrelse (ca 1 time).
Med våde hænder løsner du dejen fra siderne af skålen og trækker med den ene hånd dejen ind over midten og vender den rundt med sammenfoldningen nedad. Dette gøres et par gange, til dejen har form som en kugle. Dæk skålen med film og sæt den i køleskabet i mindst 12 timer.

Form dejen:
Vend dejen ud på en melet arbejdsflade. Brug en stor dejdeler og dine hænder til at forme dejen til en stram kugle og brug derefter dejdeleren til at dele dejen i fire lige store stykker, som hver især igen formes til en stram kugle.
Drys din bordplade rigeligt med mel. Læg kuglerne ovenpå, med den glatte side ned på melet. Sammenføjningen vil være øverst nu. Drys den øverste overflade af kuglerne med mel.
Dæk med et viskestykke og lad dejen hæve i 2 timer.
Efter 2 timers hævning opvarmes ovnen til 220 grader.
Beklæd en bageplade med bagepapir. Vend forsigtigt hver dejkugle om - brug evt. to dejdelere her - og overfør dem til bagepladen.
Bages midt i alm. ovn i ca 25 minutter eller indtil brødene er gyldenbrune.
Lad ciabattabrødene afkøle helt på en rist før udskæring.



Langtidshævet Ciabattabrød



Brug en dejdeler til deling og formning af dejen



Brug dejdelere til flytning af dejen