

Schiacciata – Fladenbrot aus der Toskana

Für 1 Blech



Für den Biga:

4 g frische Hefe
250 g Wasser
500 g Weizenmehl Tipo 0
(W280-320); alternativ Tipo 00
oder Type 550

Für den Hauptteig:

Biga
100 g Weizenmehl Tipo 0
(W280-320); alternativ Tipo 00
oder Type 550
180-190 g Wasser
20 g Olivenöl
1 g frische Hefe
2 g Backmalz, inaktiv; alterna-
tiv Honig verwenden
12 g Salz

1. Am **Vortag**: Für den Biga die Hefe im Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, das Hefewasser darübergießen. Mit einem Löffel grob vermengen, anschließend mit den Händen gut verkneten. Du wirst schnell merken, dass der Teig sehr trocken ist und sich eher schwer kneten lässt. Versuche dennoch, alles Mehl einzuarbeiten. Du kannst die Biga auch für 3-5 Minuten in der Maschine kneten.
2. Die Biga-Teigmasse in kleinere Stücke zerreißen. Diese Stücke in einem luftdichten Behälter für 2-3 Stunden bei Raumtemperatur, anschließend für mindestens 18 bis maximal 24 Stunden im Kühlschrank (6-7 °C) reifen lassen. Alternativ den Biga bei kühler Raumtemperatur (16-18°C) für rund 16 Stunden reifen lassen. Nach der Reifezeit sollte der Biga eine weiche, dehnbare Textur haben und gut aufgegangen sein.
3. Am **Backtag**: Biga in eine Rührschüssel geben. Mehl zugeben und etwa 1/3 des Wassers. Auf langsamer Stufe kneten. Das restliche Wasser nun schluckweise zugeben. Neues Wasser immer erst dann zugeben, wenn der Teig das zuvor zugegebene Wasser komplett aufgenommen hat.
4. Olivenöl, Hefe und Malz zugeben. Den Teig auf zweiter Stufe etwa 10 Minuten kneten. Salz zugeben und weitere rund 10 Minuten kneten, bis der Teig den Fenstertest besteht. Zur Kugel formen und abgedeckt in einer leicht geölten Teigwanne oder Schüssel 1 1/2-2 Stunden bei Raumtemperatur (20-22 °C) reifen lassen. Nach 30 und 60 Minuten den Teig dehnen und falten. Das stärkt das Teiggerüst und regt die Hefeproduktion an. Der Teig sollte sich nach der Reifezeit gut verdoppelt haben.

Außerdem:

frischer Rosmarin (optional)
etwas Meersalz zum Bestreuen
(optional)

5. Etwas Öl auf einem mit Backpapier belegten Backblechen verteilen und mit den Händen verstreichen. Teig darauf gleiten lassen und mit gut eingöhlten Fingern ungefähr auf die Größe des Backblechs dehnen, möglichst ohne ihn dabei zu entgasen. Springt der Teig wieder zurück, etwas ruhen lassen, dann erneut dehnen. Abdecken und weitere 60-90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen, bis er sich in etwa verdoppelt hat.
6. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Olivenöl auf dem Teig verteilen. Mit den Fingerspitzen vorsichtig Mulden in den Teig drücken, ohne dabei Luftblasen zu zerstören. Nach Belieben kleine Rosmarinzweige in den Teig stecken oder/und den Teig mit Meersalz bestreuen.
7. Schiacciata im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten backen, bis sie goldbraun ist. Kurz vor Ende der Backzeit die Ofentüre öffnen, um Feuchtigkeit abzulassen. Das sorgt für eine knusprigere Kruste.
8. Sofort nach dem Backen mit etwas Wasser besprühen oder mit etwas Olivenöl bestreichen.