

CIABATTA - EINFACHES GRUNDREZEPT

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



44 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 2 Brote

- 600 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 350 ml Wasser (lauwarm)
- 1 EL Salz
- 1 TL Zucker
- 5 EL Olivenöl



Zubereitung nach italienischer Art

1. Gib das Mehl mit der Trockenhefe, dem Wasser, Salz und Zucker in eine Schüssel und knete alles zu einem geschmeidigen Teig. Wenn du mit einem Thermomix arbeitest, so gib Mehl, Trockenhefe, Wasser, Salz und Zucker in den Mixtopf und stelle ihn für 2 Minuten auf Knetstufe ein.
2. Decke den Teig mit einem sauberen Tuch ab und lasse ihn eine Stunde gehen.
3. Knete anschließend das Olivenöl und weitere beliebige Zutaten wie mediterrane Kräuter oder Olivenstückchen unter. Decke den Teig wieder zu und lasse ihn für weitere 2-3 Stunden gehen. Das funktioniert auch über Nacht im Kühlschrank.
4. Forme anschließend zwei Ciabatta-Brote aus dem Teig. Knete ihn dafür aber nicht durch, sondern falte ihn immer nur. Ansonsten entweicht dir die Luft aus dem Teig, die für die typischen großen Löcher im Ciabatta-Brot sorgt.
5. Lege die beiden Brote auf ein mit Backpapier belegtes Blech und lasse sie nochmals für 30 Minuten gehen.
6. Heize in der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze auf.
7. Bestäube deine Ciabatta-Brote mit etwas Mehl und backe sie dann für 20-25 Minuten.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

