

# Backofentopf mit Ciabatta

Eine deftige Suppe zu jedem Anlass.

etwa 10 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Wie bereite ich einen leckeren Backofentopf mit Ciabatta zu?:

## 1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

## 2 Ofentopf zubereiten:

Schnitzel in Würfel schneiden und in einen Bräter oder hitzebeständigen Topf (mit Deckel) geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln abziehen und grob würfeln. Champignons putzen. Peperoni auf einem Sieb abtropfen lassen. Würstchen in dicke Scheiben schneiden. Bohnen und vorbereitete Zutaten zum Fleisch hinzufügen und mischen.

## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Ofentopf:

1 kg Schweineschnitzel  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
500 g Zwiebeln  
500 g kleine Champignons  
135 g eingelegte milde Peperoni  
250 g Würstchen z. B. Chorizo oder herzhafte Paprikawurst  
1200 g gebackene Bohnen in Tomatensoße  
500 g Dr. Oetker Crème-fraîche Classic  
500 ml Schaschlik-Soße  
150 ml Wasser  
4 TL gekörnte Brühe

### Hefeteig:

700 g Weizenmehl Type 550 oder 405  
2 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
2 geh. TL Salz  
100 ml Speiseöl, z. B. Olivenöl  
500 ml Wasser

### Außerdem:

Weizenmehl



- 3 Schaschlik-Soße mit Crème fraîche, Wasser und gekörnter Brühe verrühren. Mit den übrigen Zutaten mischen, Topf verschließen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 90 Min.**

- 4 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig etwa 10 Min. ruhen lassen. Backblech mit Backpapier belegen.

- 5 Danach den Teig **nicht** verkneten, sondern mit Mehl bestreuen, vom Rand der Schüssel lösen und auf die Arbeitsfläche **stürzen**. Erneut mit Mehl bestreuen und mit Hilfe einer Teigkarte in etwa 10 Stücke teilen. Die Teigstücke auf dem Blech etwa 5 Min. ruhen lassen, dann backen. **Herdeinstellung: siehe oben.**

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

Ciabatta mit dem Papier auf einen Kuchenrost ziehen, etwas abkühlen lassen und am besten warm zu dem Ofentopf servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Backen Sie den Ofentopf bei Heißluft, dann können Sie etwa 30 Min. vor Garzeitende die Ciabatta mitbacken.
- Sie können alle Zutaten schon am Vortag mischen und den Ofentopf mit Ciabatta erst am nächsten Tag backen.
- Sie können dem Hefeteig nach Wunsch 2 EL getrocknete oder frische Kräuter (Rosmarin, Salbei, Oregano) und/oder Knoblauch vor dem Kneten hinzufügen.
- Die Ciabatta sind einfriergeeignet, aufgetaut dann etwa 5 Min. bei Backtemperatur aufbacken.

