

Ciabatta-Oliven-Brötchen

Knusprige Brötchen mit Tomaten und Oliven zum Grillfest.

etwa 8 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

100 g getrocknete Tomaten in Öl
50 ml Speiseöl (von den Tomaten)
oder Olivenöl
50 g entsteinte, schwarze Oliven
350 g Weizenmehl Type 405 oder 550
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
1 geh. TL Salz
250 ml Wasser

Wie backe ich Ciabatta-Oliven-Brötchen?:

1 Vorbereiten:

Tomaten abtropfen lassen, Öl dabei auffangen und 50 ml abmessen. Tomaten und Oliven fein schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

2 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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 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 8 Stücke teilen. Die Teigstücke auf dem Blech etwa 5 Min. ruhen lassen, dann backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

Die Ciabatta-Oliven-Brötchen mit dem Papier auf einen Kuchenrost ziehen, etwas abkühlen lassen und am besten warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie die Brötchen am Vortag backen oder einfrieren, diese vor dem Verzehr etwa 5 Min. bei Backtemperatur aufbacken.
- Statt schwarzer können Sie auch grüne oder schwarze und grüne Oliven verwenden.

