

Ciabatta

Zwei knusprige Brote zur Grillparty oder zum Brunch.

etwa 40 Scheiben



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

900 g Weizenmehl Type 550

2 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

500 ml warmes Wasser

6 EL Olivenöl

1 EL Salz

Zum Bestreichen und

Bestreuen:

warmes Wasser

Weizenmehl

Wie backe ich einfach und schnell zwei leckere Ciabatta-Brote?:

1 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Trockenbackhefe in einer großen Rührschüssel sorgfältig mischen. Wasser, Öl und Salz hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestreuen und zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (mind 60 Min.). Backblech mit Backpapier belegen.

- 2 Teig und Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen. Teig auf die Arbeitsfläche stürzen, **nicht verkneten** und halbieren. Jede Portion auf dem vorbereiteten Backblech zu einem länglichen Teigfladen (etwa 10 x 38 cm) formen. Die Fladen zugedeckt etwa 90 Min. ruhen lassen.



- 3 Backofen vorheizen.

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

- 4 Die Teigfladen vorsichtig mit Wasser bestreichen und mit etwas Mehl bestreuen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Ciabatta auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ciabatta lässt sich gut einfrieren, dann aufgetaut bei Backtemperatur etwa 5 Min. aufbacken.
- Das Brot kann statt mit Trockenbackhefe mit 1 Würfel frischer Hefe zubereitet werden.
- Servieren Sie dazu eine [Kräuterbutter](#).

