

Ciabatta

Arbeitszeit: ca. 30 min | Ruhezeit 17-24 Stunden | Backzeit 18-20 Min. | Temperatur 220°C

ZUTATEN

Vorteig

220 g 550er Weizenmehl
110 g Wasser
3 g Hefe

Teig

280 g 550er Weizenmehl
6 g Hefe
215 g Wasser
31 g Olivenöl
10 g Salz

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für den Vorteig grob vermengen und zugedeckt 17-24 Stunden ruhen lassen.

Die restlichen Zutaten mit dem Vorteig zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und in einer gefetteten Schüssel abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Teig vorsichtig auf eine bemehlte Fläche geben, mit sanftem Druck zu einem Rechteck dehnen und in vier Streifen teilen. Das Ende eines Streifens zur Mitte hin falten, das andere Ende darüber schlagen und gut andrücken. Der Länge nach zur Mitte hin falten und die Kanten versiegeln.

Die Fladen auf einem gut bemehlten Tuch 30-40 Minuten ruhen lassen.

Die Brote im vorgeheizten Ofen backen und frisch servieren.

VARIANTEN:

Um verschieden Varianten herzustellen den Teig einfach direkt nach dem Kneten teilen und nach Belieben Kräuter, gehackte Oliven, Streifen von getrockneten Tomaten oder Nüsse hinzufügen.

Ciabatta schmeckt am besten frisch, hält sich durch die lange Teigführung aber auch gut bis zu zwei Tage.

Es schmeckt zu italienischen Klassikern wie Caprese, ist aber auch toll als Beilage zum Grillen und Salaten.

Weitere Rezepte und Informationen rund um unsere Mühle finden Sie auf unserer Website.


MÜHLBERGSTRASSE 10 • 88459 TANNHEIM
✉ INFO@DINKELMUEHLE-GRAF.DE ☎ (08395) 1209
WWW.DINKELMUEHLE-GRAF.DE

