

Rezept Ciabatta

Zutaten:

400 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)
50 g Baguette Backmittel
10 g frische Hefe (ca. ¼ Würfel)
350 ml Wasser
2 – 3 EL Olivenöl (vergine oder kaltgepresst)

Zubereitung:

Das warme Wasser in ein Schüssel geben und mit der Hefe gut verrühren.

Dazu etwa die Hälfte des Mehles durch ein Sieb schön einrühren.

Das Olivenöl kommt jetzt dazu.

Das ganze dann 20 Minuten gehen lassen und dabei abdecken.

Nach der Ruhezeit das Baguette Backmittel und das restliche Mehl durch das Sieb dazu.

Jetzt schön kneten, dass ein schöner elastischer Teig entsteht.

Ist der Teig am Ende zu klebrig, immer mal wieder etwas Mehl dazu geben, dann wird er besser.

Man kann schon eine Viertelstunde rechnen, bis der Teig gut ist.

Dann macht man aus dem Teig eine schön runde Walze, die man dann wieder eine Viertelstunde bedeckt liegenlässt.

Aus dem Teig werden dann drei schöne Stücke zu drei kleineren Würsten geformt, die bei 30 Grad eine gute Viertelstunde gehen

müssen.

Sie werden nach der Zeit umgedreht und in die endgültige Form gebracht (etwa mit einem Kreuzmuster) und noch einmal bei rund 30° C eine gute halbe Stunde gehen lassen.

Mit etwas Wasser besprühen und dann geht das ganze in den Ofen.

Eine gute Viertelstunde bei 180° C, dann sind sie gut.

Schöner wird es, wenn man noch ein Schälchen Wasser in den Ofen stellt, einfach mal versuchen. Durch den Wasserdampf wird das Ciabatta Brot saftiger und knuspriger.

[Zurück zu den Italienischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Bachrezepten](#)