

Rezept

# Glutenfreies Ciabatta

Ein Rezept von Glutenfreies Ciabatta, am 24.04.2024

## Zutaten

<b>20 g</b> Hefe	<b>1 TL</b> Honig
<b>5 EL</b> Olivenöl	<b>8 g</b> Salz
<b>350 g</b> helle Mehlmischung	<b>30 g</b> Maismehl
<b>70 g</b> Reismehl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Brot (ca. 15 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 140 kcal

## Zubereitung

1. Zerbröckelte Hefe mit 50 ml lauwarmem Wasser und Honig verrühren. 300 ml Wasser, 3 EL Öl und Hefe mit übrigen Zutaten verkneten, zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen. Ofen auf 240° vorheizen. Teig mit nassen Händen zu einem Strang formen, nicht mehr kneten, 15 Min. ruhen lassen, im Ofen (Mitte) 35 Min. backen. Nach 20 Min. Backzeit das Brot zweimal mit Öl bepinseln.