Rezept

Glutenfreies Ciabatta

Ein Rezept von Glutenfreies Ciabatta, am 12.10.2024

Zutaten

- **20 g** Hefe
- **5 EL** Olivenöl
- **350 g** helle Mehlmischung
- **70 g** Reismehl
- **1 TL** Honig
- **8 g** Salz
- **30 g** Maismehl

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.