

## Rezept

# Tomaten-Basilikum-Ciabatta

Ein Rezept von Tomaten-Basilikum-Ciabatta, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> Weizenmehl (Type 1050)	<b>5 g</b> Weizensauerteig (Trockenprodukt aus dem Reformhaus; ersatzweise Roggensauerteig)
<b>50 ml</b> Wasser	<b>250 g</b> getrocknete Tomaten in Öl
<b>3 Bund</b> Basilikum (ca. 125 g Blätter)	<b>10 g</b> Hefe (ca. 1/4 Würfel)
<b>275 ml</b> Wasser	<b>500 g</b> Weizenmehl (Type 550)
<b>10 g</b> Salz (ca. 2 TL)	<b>3 EL</b> Olivenöl
Olivenöl für die Teigschüssel	Mehl zum Arbeiten
Backpapier für das Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Brote (à 500 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Am Vortag für den Weizensauerteig Mehl und Sauerteig gut mit dem Wasser vermischen. Abgedeckt 15-20 Std. bei Zimmertemperatur reifen lassen.
2. Am nächsten Tag die getrockneten Tomaten abtropfen lassen (dabei das Öl auffangen) und in feine Streifen schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein schneiden.
3. Für den Brotteig die Hefe in einer Schüssel mit dem lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, Salz, den selbst angesetzten Sauerteig und zum Schluss das Olivenöl hinzufügen und alles gut unterarbeiten. Den Teig 10 Min. in der Küchenmaschine (3 Min. auf langsamer, 7 Min. auf schneller Stufe) oder von Hand durchkneten. Erst zum Schluss vorsichtig Tomaten- und Basilikumstreifen unterarbeiten.
4. Eine große Schüssel mit Olivenöl ausstreichen. Den Teig darin abgedeckt 1-1 1/2 Std. bei Zimmertemperatur gehen lassen.
5. Den fertig gegangenen Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, halbieren und länglich formen. Die Teigstücke auf ein Blech mit Backpapier legen und noch einmal abgedeckt bei Zimmertemperatur 30 Min. ruhen lassen.
6. Inzwischen den Backofen auf 250° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert), dabei ein mit Wasser benetztes Blech mit erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, das heiße Blech herausnehmen, die Brote in den heißen Ofen (Mitte) schieben und die Temperatur auf 220° herunterregeln. Die Brote in ca. 30 Min. goldbraun backen. Noch heiß mit dem aufgefangenen Tomatenöl bestreichen.