

Rezept

Walnuss-Ciabatta

Ein Rezept von Walnuss-Ciabatta, am 19.04.2024

Zutaten

500 g Weizenmehl Type 550	½ Würfel Hefe (20 g)
50 g Walnusskerne	2 EL Olivenöl nativ extra
2 TL Salz	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Brote (à 400 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel füllen. Hefe mit knapp 300 ml warmem Wasser anrühren, 15 Min. ruhen lassen. Die Walnusskerne klein brechen. Hefewasser und Walnusskerne mit Olivenöl und Salz unter das Mehl mischen, kräftig kneten. Zugedeckt 2 Std. gehen lassen.
2. Den Teig mit Mehl bestreuen, nochmals durchkneten und zu zwei Rollen formen. Rollen an beiden Enden packen und zu länglichen Broten ziehen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit leicht angefeuchtetem Tuch abdecken und 30 Min. gehen lassen, bis die Brote doppelt so dick sind.
3. Den Backofen auf 250° (Umluft 225°) vorheizen. Die Ciabatta im heißen Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. mittelbraun backen (mehrmals kräftig mit Wasser besprühen). Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.