Rezept

Ciabatta all‘italiana

Ein Rezept von Ciabatta all‘italiana, am 11.06.2025

Zutaten

- **1 TL** Zuckerrübensirup
- **500 g** Weizenmehl (Type 550)
- **2 EL** Olivenöl
- **15 g** frische Hefe
- **1 EL** Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Ciabatta à 400 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 945 kcal

Zubereitung

1. Am Vorabend 180 ml lauwarmes Wasser, Sirup und 5 g Hefe in einer Schüssel mischen und mit 150 g Mehl verrühren. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und 10 Std. an einem kühlen Ort ruhen lassen.

2. Am nächsten Tag die restliche Hefe und 200 ml Wasser unter den Vorteig rühren. Übriges Mehl, Salz und Öl zugeben und zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen in 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig halbieren, in zwei Schüsseln legen und diese mit Frischhaltefolie abdecken. Den Teig 3 ½ Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Mehl bestreuen. Die Teige als breite Streifen auf das Blech legen, mit Mehl bestäuben und weitere 30 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 220° (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine Auflaufform mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Die Brote im Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldbraun backen.