

Rezept

Ciabatta zum dippen

Ein Rezept von Ciabatta zum dippen, am 20.04.2024

Zutaten

½ Würfel frische Hefe (21 g)	100 ml	lauwarme Milch
2 TL Zucker	500 g	Mehl
100 g Weichweizengrieß	1	leicht gehäufter TL Salz
2 EL Olivenöl		Mehl zum Verarbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 2375 kcal

Zubereitung

1. Hefe in der Milch und 200 ml lauwarmem Wasser mit dem Zucker auflösen. Mehl und Grieß in einer Schüssel mit dem Salz mischen. Olivenöl und Hefelösung zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort, mit einem Tuch abgedeckt mindestens 1 Std. gehen lassen.
2. Den Teig nochmals durchkneten, dabei eventuell etwas Mehl zugeben, sodass er nicht mehr klebt. Einen länglichen Brotlaib formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit Mehl bestäuben. Teig abgedeckt noch einmal 15 Min. ruhen lassen. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Das Brot im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 35-40 Min. backen, bis es schön gebräunt ist.