

Rezept

Frisches Ciabatta

Ein Rezept von Frisches Ciabatta, am 21.03.2023

Zutaten

500 g Weizenmehl (Type 405)	1 ½ TL Trockenhefe
2 TL Salz	2 TL Zucker
1 EL Olivenöl	Olivenöl zum Arbeiten
Mehl zum Arbeiten	1 Handvoll Eiswürfel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (ca. 22 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Trockenhefe, Salz, Zucker und Olivenöl von Hand oder in der Küchenmaschine mit Knethaken auf kleinster Stufe 5 Min. verrühren. Dabei langsam 340 ml lauwarmes Wasser dazugießen. Dann alles 7 Min. auf mittlerer Stufe zu einem sehr flüssigen Teig verkneten. Den Teig in eine geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 2 Std. ruhen lassen. Danach ist der Teig noch immer sehr klebrig.
2. Den Teig auf einen bemehlten Bogen Backpapier stürzen und mit bemehlten Händen und / oder einer Teigkarte zu einem länglichen Rechteck (ca. 30 × 10 cm) formen. Dabei den Teig möglichst wenig drücken, damit die Luftbläschen darin erhalten bleiben. Den Laib mit etwas Mehl bestäuben.
3. Den Backofen mit Pizzastein (2. Schiene von unten) und Backblech (unten) auf 250° vorheizen. Das Ciabatta mit Wasser besprühen, mit dem Backpapier auf den Pizzastein ziehen und die Eiswürfel auf das Backblech geben. Den Backofen auf 200° schalten und das Ciabatta 30 - 40 Min. backen. Die Klopfprobe machen und das Brot warm servieren oder auf einem Rost abkühlen lassen.