

Rezept

No-Knead-Ciabatta

Ein Rezept von No-Knead-Ciabatta, am 17.04.2024

Zutaten

400 g Mehl (Typ 550)	1 TL Salz
2 EL Olivenöl	1 TL Trockenhefe
1 TL Ahornsirup oder Agavendicksaft	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (ca. 12 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, 1 EL Olivenöl dazugeben. $\frac{1}{4}$ l Wasser mit Hefe und Ahornsirup oder Agavendicksaft verrühren, zum Mehl gießen und alles mit einem Holzlöffel zu einem Teig verrühren. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 16 Std. gehen lassen.
2. Am nächsten Tag ein Backblech mit Mehl bestäuben. Teig mit etwas Mehl bestreuen, vom Rand der Schüssel lösen und mehrfach von der Seite her übereinanderschlagen. Dann den Teig auf dem Blech zu einem länglichen Brot formen, mit dem restlichen Olivenöl bestreichen und zugedeckt noch einmal 2 Std. gehen lassen.
3. Dann Backofen auf 220° vorheizen, auf den Ofenboden eine Schüssel mit Wasser stellen. Das Brot mit wenig Mehl bestreuen und im Ofen (Mitte) 25 - 30 Min. backen, bis es eine schöne goldbraune, knusprige Kruste bekommen hat und beim Daraufklopfen hohl klingt.
4. Das fertige Brot aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Dann das Ciabatta in dicke Scheiben schneiden und servieren.