

Rezept

Olivenöl-Ciabatta für Backautomaten

Ein Rezept von Olivenöl-Ciabatta für Backautomaten, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|-------------------------------|
| 20 ml Olivenöl (extra fruchtig) | 40 g Leinsamenschrot |
| 500 g Back-Mix Weißbrot (Hammermühle) | 1 Päckchen Trockenhefe |
| 1 1/2 EL weiche Butter oder 1 Ei | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 CA. 750 G SCHWERES BROT (15-25 SCHEIBEN) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. 400 ml lauwarmes Wasser und Olivenöl in den Backeinsatz des Brotbackautomaten geben. Leinsamenschrot, Back-Mix und Trockenhefe in der angegebenen Reihenfolge einfüllen und mit einem langen Stiellöffel etwas vermengen.
2. Das Programm »Normal« oder »Glutenfrei« des Backautomaten starten. Beim ersten Knetvorgang die Reste der Teigbestandteile vom Rand des Backeinsatzes lösen und bei Bedarf vorsichtig noch bis zu 50 ml Wasser dazugießen.
3. Kurz vor dem Backen die Teigoberfläche mit der Butter oder dem verquirlten Ei bestreichen, da die Oberfläche sonst kalkig weiß bleibt.