

Rezept

# Weizenfreies Ciabatta

Ein Rezept von Weizenfreies Ciabatta, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> Teffmehl	<b>350 g</b> glutenfreies Mehl (z. B. Mehlmix B von Schär)
<b>30 g</b> Maismehl	<b>70 g</b> Reismehl
<b>1 Pck.</b> Trockenhefe	Jodsalz
<b>3 EL</b> Olivenöl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 längliches Brot (ca. 17 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

## Zubereitung

1. In einer Schüssel Mehle, die Hefe und 1 TL Jodsalz miteinander vermengen. 350 ml lauwarmes Wasser mit den Quirlen des Handrührgeräts unterrühren, sodass ein zähflüssiger Teig entsteht. Diesen abgedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Min. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat und luftiglocker aussieht.
2. Den Teig nochmals mit den Quirlen des Handrührgeräts durchrühren, dabei das Olivenöl zugeben. Mit angefeuchteten Händen aus dem Teig ein längliches Brot formen.
3. Dieses auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und nochmals ca. 20 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 170° vorheizen. Dann das Brot im heißen Backofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldgelb backen.