

Ciabatta Grundrezept



Rezept für 1 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	800 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	250 ml
Olivenöl	3 Esslöffel
Hefe / Germ frisch	15 g
Salz	15 g

Zubereitung:

Zuerst gibst du 1/3 des Germs und das lauwarme Wasser in eine Schüssel. Dann rührst du so lange um, bis der Germ sich aufgelöst hat und gibst anschließend die Hälfte des Mehls dazu. Alles gut verkneten (Mixer mit Knethaken) und das Olivenöl untermischen. Nun den Teig in einer Schüssel zudecken und eine halbe Stunde gehen lassen. (Der Teig sollte dazu an einem warmen Ort stehen.)

Anschließend gibst du den restlichen Germ und das restliche Mehl zu der Masse (Mixer und Knethaken) und knetest den Teig ca. 10 Minuten per Hand auf der Arbeitsfläche. Den Teig dann wieder abdecken und 15 Minuten warm ruhen lassen. Anschließend 3-4 kleine Laibe aus dem Teig formen und auf beiden Seiten 15 Minuten ruhen lassen. (Am besten auf ein Backblech mit Backpapier legen, abdecken und an einem warmen Ort ruhen lassen - Vorsicht: warm, nicht heiß!)

Nun kommen die Laibe in den Ofen bei 180 °C bis sie eine schöne hellbraune Kruste haben (ca.45-50 Minuten). Vorher können sie noch mit Wasser besprüht werden und auch eine Wasserschüssel am Boden des Ofens führt zur typischen Ciabatta-Rinde.

Wer möchte kann dieses Rezept dann nach Belieben variieren mit Oliven, Gewürzen, Getrockneten Tomaten, etc.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1266-Ciabatta-Grundrezept.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at