



## Ciabatta

(2 Brote)

|                                    |                           |                        |
|------------------------------------|---------------------------|------------------------|
| <b>Zutaten:</b>                    | 500 g Weizenmehl, Typ 550 | 21 g Hefe (1/2 Würfel) |
|                                    | 350 ml Wasser, lauwarmes  | 2 TL Salz              |
|                                    | 1 TL Zucker               | 5 EL Olivenöl          |
| Mehl oder Backpapier für das Blech |                           |                        |

### **Zubereitung:**

Die Hefe im Wasser auflösen, den Zucker dazugeben. Nach und nach das Mehl unterrühren (am einfachsten geht das in der Rührschüssel der Küchenmaschine). Zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt 1 Stunde aufgehen lassen.

Danach das Olivenöl, das Salz und die getrockneten Kräuter (z. B. 1 TL Rosmarin und 1 TL Oregano) dazu geben und wiederum kneten, nochmals zwei Stunden gehen lassen.

Auf einem (bemehlten oder mit Backpapier ausgelegten) Blech zwei Ciabatta-Laibe formen, leicht mit Mehl bestäuben und ein letztes Mal kurz gehen lassen (ca. 30 Minuten).

In den auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen schieben und ca. 20 - 30 Minuten (je nach Ofen) backen.