



Ciabatta

(2 Brote)

Zutaten:	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.