

Brot nach Ciabatta-Art

Zutaten:

500gr. Weizemehl
1 Würfel frische Backhefe
2 TL Salz
4 TL Zucker
300ml Wasser
50ml Olivenöl

Zubereitung:

Mehl, Zucker und Salz miteinander vermischen.

Backhefe in 100ml handwarmen Wasser auflösen.

Die gelöste Hefe, das restliche Wasser sowie das Olivenöl hinzugeben und den Teig kneten. Der Teig ist weicher als normaler Hefeteig.

Etwas Mehl darüber stäuben und mind. eine Stunde gehen lassen. Das Volumen sollte sich mind. verdoppeln.

Da mehr Flüssigkeit im Teig ist, klebt er gerne an den Händen, also beim weiteren bearbeiten, die Hände immer bemehlen.

Den Teig nochmals leicht durchkneten und zu einem Laib formen und in Brötchengröße auf das Blech setzen. Zwischen den Brötchenlaibern genug Platz lassen. Nochmals ein bisschen ruhen lassen (ca. 15 min.) dann im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Celsius ca. 20 min. backen. Die Backzeit ist abhängig von der Dicke des Teiges, wer also einen dicken Laib formt, braucht ein bisschen länger.

Eine kleine hitzebeständige Schale mit Wasser im Backofen macht die Kruste knuspriger.