

# Ciabatta - Italienisches Brot

...außen schön kross, innen luftig und leicht

---



## Rezept und Zubereitung für 4 Ciabattas

**Backofen vorheizen auf 200°/Heißluft**

- 350 g Mehl Type 405 ( etwas Mehl zusätzlich für die Arbeitsfläche und zum Bestäuben )
  - 450 g Mehl Type 550
  - 15 g frische Hefe
  - 5 EL kaltgepresstes natives Olivenöl
  - 2 TL Salz
  - optional schwarze kernlose Oliven, Kräuter, getrocknete Tomaten oder feingehackten Knoblauch
1. Am Vorabend den Vorteig zubereiten: Dafür 5 g frische Hefe in 200 ml lauwarmem Wasser in einer Schüssel auflösen. Dann das Mehl vom **Type 405** in eine Rührschüssel geben, das Wasser mit der aufgelösten Hefe zufügen

und mit den Knethaken des Handmixers auf mittlerer Stufe 3 Minuten verkneten. Das ist der Vorteig! Die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 18 Stunden gehen lassen

2. Am nächsten Tag die übrigen 10 g frische Hefe in 350 ml lauwarmem Wasser auflösen. Jetzt das Mehl vom **Type 550** in eine Rührschüssel geben. Den Vorteig, das Wasser mit der aufgelösten Hefe, Olivenöl und 2 TL Salz dazu geben. Alles mit den Knethaken des Handmixers auf mittlerer Stufe ca. 5 Minuten verkneten. Den Hefeteig nun in 2 gleiche Hälften teilen
3. Optional die Oliven, die getrockneten Tomaten bzw. Knoblauch oder Kräuter grob hacken und mit bemehlten Händen unter eine Teighälfte kneten
4. Die Teighälften in je eine Schüssel geben, wieder mit einem sauberen Küchentuch abdecken und nochmals 1½ Stunden gehen lassen
5. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Ein Backbrett oder die Arbeitsfläche großzügig mit Mehl bestäuben. Dann beide Teighälften nacheinander auf der bemehlten Arbeitsfläche zu je einem Ciabatta formen, es sollte ca. 50 cm lang sein. Der Teig darf auf keinen Fall vor dem Formen geknetet werden, damit es schön locker bleibt und die Luft im Teig nicht entweichen kann. Also ganz locker rechteckige Brotlaibe formen
6. Diese beiden Teige nochmals halbieren und je 2 Ciabattas auf ein Backblech legen. Mit einem sauberen Küchentuch abdecken und wieder 45 Minuten gehen lassen. Anschließend die Brote mit Mehl bestäuben
7. Jetzt die Bleche nacheinander in den auf 200° vorgeheizten Backofen geben und ca. 15 bis 20 Minuten goldbraun backen
8. Wenn die Unterseiten der Brote hohl klingen, sind sie fertig
9. Jetzt nur noch auskühlen lassen und genießen

♥ Viel Spaß beim nachbacken und Guten Appetit ♥