

Ciabatta

Kategorie: Brot und Brötchen - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

100 ml Olivenöl
300 ml Wasser
600 g Weizenmehl Typ 550
0,5 TL Zucker
0,5 TL Salz
1,5 Trockenhefe

Päckchen

(Angaben für 4 Stück)

Diese italienische Weißbrot-Spezialität passt gut zu Salaten oder Suppen.

Zubereitung

Aus allen Zutaten einen Hefeteig zubereiten und zugedeckt drei Stunden gehen lassen, dann durchkneten und nochmals drei Stunden gehen lassen. Den Teig in vier gleich große Stücke teilen und jeweils zu etwa 12 x 20 cm großen, flachen Rechtecken formen. Die kurzen Seiten etwa 2 cm einschlagen und die Platten von der langen Seite her aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 25 Minuten backen, dabei einen Teller mit kochend heißem Wasser mit in den Ofen stellen.

