

Ciabatta – Schnell und einfach

Schwierigkeit: einfach, gelingt leicht

Zubereitungszeit: etwa 2 Std. (das meiste ist Ruhe- und Backzeit)

Zutaten

500 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)

250 ml warmes Wasser

1 Pck Trockenhefe

1 TL Zucker

1 TL Salz

1 EL Olivenöl

Zubereitung

Das Mehl abwiegen und in eine Schüssel geben. In der Mitte eine kleine Kuhle machen und darin die Hefe und den Zucker mit etwas Wasser zu einem Brei verrühren und mit Mehl vom Rand abdecken. An einem warmen Ort rund eine Viertelstunde gehen lassen.

Das Olivenöl, das Salz und das Wasser hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und rund 30 Minuten gehen lassen.

Dann nochmals durchkneten und auf Backpapier zu einem Rechteck ausrollen. Die kurzen Seiten etwas einschlagen und über die Langseite aufrollen, so dass die Kante oben ist. Das Brot mit dem Backpapier auf ein Blech legen, mit einem Tuch abdecken und nochmal rund 20 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Ofen auf 210°C vorheizen (Ober- und Unterhitze) und nach Bedarf das Ciabatta noch etwas flach drücken und mit etwas Mehl bestäuben. Für die Luftfeuchtigkeit im Ofen eine kleine, feuerfeste Schale mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Das Brot auf der mittleren Schiene rund 30-35 Minuten backen.

Varianten

Man kann den Teig auch in zwei Hälften teilen und damit zwei kleinere Ciabatta backen.

Nach Wunsch und Geschmack kann man vor dem Backen beispielsweise noch Nüsse in den Teig einarbeiten.