

"Ciabatta"

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1	kg	Weißmehl (Typ 405),
2	Tütchen	Trockenhefe
1		Essl. Salz
1		Essl. Olivenöl
1/2	Ltr.	Wasser

Anleitung:

Mehl, Hefe, Salz und Olivenöl miteinander vermengen, nach und nach das Wasser begeben. Zuerst mit dem Kochlöffel, dann von Hand arbeiten. Es muss ein elastischer Teig entstehen, der sich nach einigen Minuten Kneten vom Schüsselrand löst. Mit einem feuchten Tuch bedecken. An einem warmen Ort (mindestens 20 Grad) 3 Stunden gehen lassen.

Den Teig (ohne ihn nochmals zu kneten, das ist ganz wichtig) mit dem Teigschaber in vier Teile teilen. Ebenfalls mit dem Teigschaber die einzelnen Teigportionen aus der Schüssel heben, vorsichtig mit Hilfe der bemehlten Hände eine längliche Form (ca. 30 cm) ziehen, auf zwei gut bemelte Backbleche legen und seitlich etwas einschlagen. Nicht drücken! Mit frisch angefeuchtetem Tuch zudecken und nochmals 1/2 Stunde gehen lassen. In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 35 Minuten backen.