



CIABATTA

SIMPLES BROTREZEPT

Egal ob zum Frühstück oder zum Grillen, dieses einfache Ciabatta Rezept gelingt bestimmt!

Zutaten

20 g Germ

400 g Mehl (glatt)

1 TL Salz

1 Prise Zucker

250 ml lauwarmes Wasser

ZUBEREITUNG



1) Vorteil: Germ, Zucker und 100 ml Wasser verrühren, 2 EL Mehl zugeben --> 10 min stehen lassen

2) Restliches Mehl, Wasser, Salz, Olivenöl und den Vorteil zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
--> 30 min an einem warmen Ort gehen lassen.

3) Teig durchkneten und ca 2cm dick ausrollen. Zu einer Rolle formen und zu einem flachen Brot ziehen und mit Mehl bestäuben.

4) Brot auf Blech legen, mit Küchentuch abdecken und 1 Stunde gehen lassen.



5) Backrohr auf 220°C vorheizen. Brot 30 min auf der mittleren Schiene backen. Dabei ein Gefäß mit Wasser ins Backrohr stellen.