

Rezept für Ciabatta mit Antipasti

Zutaten:

Für 2 Ciabatta-Brote

- 15 g Frische Hefe (oder 7 g Trockenhefe)
- ¼ l lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 450 g Mehl
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- Oliven in Lake nach Belieben
- Getrocknete Tomaten in Öl nach Belieben



Zubereitung:

1. Frische Hefe zerbröckeln und mit Wasser und Zucker verrühren. Die Mischung etwa 10 Minuten gehen lassen. Wenn Sie Trockenhefe nehmen, können Sie die Zutaten direkt mischen.
2. Mehl mit Öl und Salz mischen. Langsam das Hefe-Wasser-Gemisch unterrühren. Am besten benutzen Sie einen Handmixer mit Knethaken. Kneten Sie den Teig bis er sich vom Rand löst. Zum Schluss einmal gut mit der Hand durchkneten.
3. Decken Sie die Schüssel ab und lassen Sie den Teig etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen.
4. Lassen Sie Oliven und getrocknete Tomaten in Öl in der Zwischenzeit gut abtropfen und schneiden Sie beides klein.
5. Kneten Sie den aufgegangenen Teig noch einmal durch und teilen Sie ihn in zwei gleich große Portionen.
6. Für die gerollte Oliven-Tomatenfüllung: Ziehen Sie die Teighälfte in ein Rechteck und verteilen Sie Oliven und Tomaten darauf. Schlagen Sie die Enden ein und rollen Sie den Teig längs auf.
Für das Oliven-Ciabatta: Kneten Sie die in Ringe geschnittenen Oliven unter den Teig und formen Sie einen länglichen Laib.
7. Legen Sie die Ciabattas auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und lassen Sie diese nochmals 20 Minuten gehen. Bestäuben Sie die Brote mit Mehl oder pinseln Sie sie mit Salzwasser ein.
8. Heizen Sie den Ofen auf 210 °C vor und backen Sie die Ciabattas für ca. 35 Minuten. Lassen Sie die Brote anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen.