

Italienisches Ciabatta-Brot

TIPP mit LaSelva Antipasti & Gemüsecremes



ZUTATEN für 4 Personen

Für den Vorteig:

5 g frische Hefe
350 g Weizenmehl
250 ml Wasser

Für den Teig:

10 g frische Hefe
5 EL Milch
250 ml Wasser
2 EL LaSelva Natives Olivenöl extra
20 g Salz
550 g Weizenmehl

ZUBEREITUNGSZEIT | ca. 20 Minuten

ZUBEREITUNG

- 1 | 5 g Hefe in 250 ml lauwarmem Wasser 15 Minuten auflösen. Anschließend das Mehl gründlich unterrühren. Zugedeckt über Nacht gehen lassen.
- 2 | 10 g Hefe in der handwarmen Milch 15 Minuten auflösen. Mit 250 ml lauwarmem Wasser, Olivenöl und dem Vorteig mischen. Anschließend Salz und Mehl unterkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig kräftig kneten, einölen und zugedeckt 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Den Teig in drei gleich große Stücke teilen, in die typische Form ziehen und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Mit bemehlten Geschirrtüchern bedecken und weitere 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
- 3 | Im Backofen auf 220 °C Ober- / Unterhitze ca. 30 Minuten goldbraun backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.