

Ciabatta

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 2 Ciabatta:

500 g Weizenmehl, glatt
20 g Germ, frisch
2 TL Salz
3 EL Olivenöl
300 ml Wasser, lauwarm



p

Herstellung:

1. Für das Ciabatta Grundrezept das Mehl mit Hefe, Salz, Olivenöl und lauwarmen Wasser für einige Minuten zu einem festen Teig verkneten.
2. Zugedeckt für eine Stunde rasten lassen.
3. Den Teig mit Mehl bestreuen, auf der Arbeitsfläche nochmals durchkneten und zu zwei Rollen formen.
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit einem Tuch bedecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
5. Den Ofen auf 200 °C vorheizen und die Ciabattas 25 Minuten backen.

