

Ciabatta

Zutaten:

- 400g Weizenvollkornmehl
- 4g frische Hefe
- 8g Salz
- 300ml warmes Wasser
- 6EL Olivenöl

Zuerst löst du die Hefe in einer großen Schüssel im warmen Wasser auf. Danach fügst du alle anderen Zutaten zu dem Hefewasser hinzu und lässt den Teig abgedeckt für mindestens 2 Stunden an einem warmen Ort gehen. Wenn sich der Teig verdoppelt hat, legst du diesen auf ein mit Backpapier und Mehl bedecktes Backblech. Forme den Teig zu einem Ciabatta und lass ihn nochmal abgedeckt für 30 Minuten gehen. In der Zwischenzeit heizt du den Ofen auf 240°C Ober-Unter-Hitze vor. Nach Ablauf der 30 Minuten Gehzeit schiebst du dein Ciabatta für etwa 20 Minuten in den Ofen.

Kleiner Tipp: Den Ciabatta Teig kannst du am Vortag schon vorbereiten und im Kühlschrank lagern. Dann nur noch 2 Stunden vorher rausholen (damit der Teig auf Zimmertemperatur kommt und noch mehr gehen kann) und backen.