



# Ciabatta, aber hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Wer mag und liebt es nicht? „Selber machen“ ist doch ein Versuch wert!

## Zutaten

- 350 ml warmes Wasser
- 5 g frische Hefe, zerbröckelt
- 400 g Weizenmehl, gesiebt (Type 405 oder 550)
- 3 EL gutes kalt gepresstes Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Hefe mit dem Zucker in lauwarmem Wasser auflösen.

### Schritt2

Die Hälfte des Mehls mit einer Prise Salz, dem Olivenöl und dem Hefewasser gut vermengen.

### Schritt3

Als "Vorteig" abgedeckt zunächst mindestens 30 min. aufgehen lassen.

### Schritt4

Dann das restliche Mehl dazu geben und mit den Händen, besser in einer Küchenmaschine intensiv 15 min. durchkneten.

### Schritt5

Der Teig sollte sich geschmeidig, elastisch anfühlen und sich vom Rührschüsselrand vollkommen

gelöst haben, ev. noch etwas Mehl dazu geben.

### **Schritt6**

Zu einer Kugel geformt und abgedeckt an einem warmen Ort weitere 60 min. ruhen, aufgehen lassen.

### **Schritt7**

Danach erneut kräftig durch kneten, zu einem Strang formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

### **Schritt8**

Weitere 30 min. gehen lassen, umdrehen und mit einem Küchenmesser ein leichtes Kreuzmuster einschneiden.

### **Schritt9**

Wieder etwas aufgehen lassen und den Backofen auf höchste Stufe Ober - Unterhitze schalten. Eine feuerfeste Schale mit 1 Tasse Wasser auf den Herdboden stellen.

### **Schritt10**

Das Brot auf die mittlere Schiene geben, die Tür nur kurz öffnen um den Wasserdampf - Wrasen in Rohr zu behalten.

### **Schritt11**

Nach 5 min. den Ofen auf 180 ° C drosseln und weitere 10 min. zu Ende backen.

### **Schritt12**

Danach heraus nehmen, etwa abkühlen lassen und die "Klopfrage" machen; es sollte hohl klingen.

**Rezeptart:** Brot und Brötchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ciabatta-aber-hausgemacht/>