Ciabatta

Backofen vorheizen: Heißluft 210 °C mit Dampfzugabe mittel

Zutaten:

- 450 g Weizenmehl (Type 550)
- 4 EL lauwarme Milch
- 1 EL Öl
- 1 TL Salz
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 1/2 Würfel Hefe

Zubereitung:

- Alle Zutaten mit Knethaken für etwa 10 Minuten zu einem glatten, elastischen Teig verkneten.
- Den Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und in einer Schüssel bedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen. (Man kann den Teig auch über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.)
- Nach dem Gehen, Teig und Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben.
- Teig in 2 gleich große Portionen teilen.
- Jede Portion zu Rollen formen und 2 mal um sich selbst drehen.
- Die Teigstangen nochmal 20 Minuten gehen lassen und dann in den Backofen schieben.
- Ciabatta ca. 20 – 25 Minuten backen.

Als Variation können vor dem Formen der Stangen kleine Oliven, Tomaten, Röstzwiebeln oder Kräuter zum Teig dazu gegeben werden.

Tipp:
Der Teig kann auch sehr gut einen Tag vorher vorbereitet werden und über Nacht im Kühlschrank gehen. Dann allerdings nur 1/4 Würfel Hefe verwenden. Den Teig vor dem Verarbeiten mind. 2 Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen.