Ciabatta

Ciabatta ist ein Italienisches Weißbrot aus Weizenmehl und Weizenvollkornschrot. Rezept für 3 Brote.

Zutaten:

30g frische Hefe (3/4 Würfel)
500ml lauwarmes Wasser
1 Teelöffel Zucker
1 Eßlöffel Salz
600g Mehl
100g Weizenvollkornschrot
2 Eßlöffel Olivenöl
1 Teelöffel getrockneter Oregano

2 Eßlöffel Weizenvollkornschrot zum Bestreuen

Zubereitung

Hefe und Zucker im Wasser auflösen. Mehl mit Salz, Olivenöl, Vollkornschrot, Oregano und der Hefelösung zu einem glatten Teig verkneten.

Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig dritteln und als Teigkugel auf das Backblech legen und abdecken. Der Teig soll für 4 bis 5 Stunden gehen.

Die Kugeln nach dem Gehen zu länglichen Broten auseinanderziehen und mit Wasser bepinseln. Die feuchten Brotlaibe mit dem Weizenvollkornschrot bestreuen.

Den Ofen auf 230 Grad (Umluft 210 Grad vorheizen und die Brote bei dieser Temperatur für 10 Minuten backen. Anschließend auf 210 Grad (Umluft 190 Grad) herunter regeln und weitere 20 bis 25 Minuten backen.