



Fluffiges Oliven- und Tomatenciabatta

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 1 Std., 15 Min. **Kochzeit:** 40 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 55 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 2 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 800 g Weizenmehl
- 200 g Mehl (Vollkornmehl)
- 300 g Wasser, lauwarmes
- 2 TL Salz
- 1 Glas Oliven, in Kräuteröl eingelegte, abgetropft
- ½ Glas Tomate(n), getrocknete, in Öl eingelegte, abgetropft
- 4 EL Olivenöl
- etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- etwas Olivenöl und Tomatenöl zum Bestreichen
- 3 Pck. Trockenhefe

lasse sie ca. 45 min. gehen.

Nach der Ruhezeit heize ich den Backofen auf 200°C an. Nun nehme ich einen Teig nach dem anderen, forme daraus einen Laib und bestreibe ihn von allen Seiten mit Olivenöl. (Bei dem Tomatenbrot nehme ich das Öl aus dem Glas, in dem die Tomaten eingelegt waren).

Bis der Ofen vorgeheizt ist, decke ich die Brote noch mal mit dem Tuch ab. Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, kommen die Brote für ca. 30 - 40 min. in den Ofen. Wenn sie eine hellbraune Kruste haben, sind sie fertig.

Bei mir gibt's selbst gemachte Tomatenbutter oder Zaziki dazu.

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten bereite ich 2 unterschiedliche Brote zu. Zuerst vermenge ich das Mehl mit dem lauwarmen Wasser, dem Salz und der Hefe zu einem lockeren Teig. Dann erst menge ich das Olivenöl unter. Es entsteht ein schöner Hefeteig, den ich auch ein paar Minuten mit den Händen knete, damit er geschmeidig wird.

Sollte der Teig noch zu feucht sein, evtl. etwas mehr Mehl beifügen, sollte er zu trocken sein, die Wassermenge etwas erhöhen. Das ist abhängig von der Sorte des verwendeten Vollkornmehls.

Die Teigkugel teile ich nun in zwei Teile. In den Ersten gebe ich die Oliven und knete sie ordentlich in den Teig, in den anderen gebe ich die in Stücke geschnittenen getrockneten Tomaten. Nun gebe ich die Teigkugeln in 2 Schalen, decke sie mit einem Küchentuch ab und