



Ciabatta

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 20 Std., 45 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 21 Std., 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 2 Brote **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

150 g Weizenmehl, 550

140 ml Wasser

1 ½ g Hefe

350 g Weizenmehl, 550

160 ml Wasser

6 g Hefe

10 g Salz

15 ml Olivenöl

NÄHRWERT

Calories: 1854 kcal

Serving Size: 1

lassen.

Backofen auf 230°C vorheizen und das Backblech hineinschieben, ca 30 ml Wasser auf den Ofenboden gießen, Tür schließen, Ofen ausschalten. 2 Min warten und den Ofen wieder einschalten.

Bei 230°C 30 Minuten backen

ZUBEREITUNG

Aus 150 g Weizenmehl, 140 ml Wasser und 1 1/2 g Hefe einen Vorteig zubereiten und 12 - 16 Stunden mit Plastikfolie abgedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Am nächsten Tag den Vorteig und alle restlichen Zutaten 8 - 10 Min kräftig kneten. Den Teig einölen und mit Plastikfolie abgedeckt 45 Min gehen lassen. Dann den Teig dreimal im Abstand von je 45 Minuten mehrmals falten und die Oberseite nach unten legen. Den Teig vor jeder Ruhezeit wieder mit Folie abdecken.

Danach den Teig in ein Mehlbett legen und in 2 Brote teilen. Nicht mehr kneten, wenn nötig nur vorsichtig in Form ziehen. Die beiden Teigstücke auf ein Backblech legen und mit Folie abgedeckt nochmals 90 min gehen