

CIABATTA BROT

Für 1 Person

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

0 Minuten aktiv, 12-15 Stunden passiv

Menükosten ca.

Chf. --.50

Nährwert pro Rezept

937 Kcal, 13 g Fett, 172 g KH

Zutaten

200 g Weissmehl

160 g Wasser

12 g Olivenöl

4 g Salz

1

Alles zusammen in eine Schüssel geben und 12 Min. auf Stufe 2 kneten

10 g Hefe

2

4 Min. weiter kneten und dabei die Hefe Stück für Stück langsam zugeben fertig ist der Teig, wenn er sich vom Schüsselrand löst
8 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen
mit viel Mehl Teig aus der Schüssel nehmen und in Form bringen
20 Min. ruhen lassen
bei 240°C Umluft mit Unterhitze
ca. 18 Min. backen

INFO

Der Teig ist sehr feucht, ähnlich wie ein Spätzliteig.

Das Brot ist im fertig gebackenen Zustand nur ca. 14 Tage im Tiefkühler haltbar. Bei längerer Dauer kommt es zu Gefrierbrand.

Tip!

Wenn das Brot einige Stunden vor dem Servieren fertig gebacken wird, kann man dieses kurz vor dem Servieren im Ofen bei 250°C Grill für 1 Min. knusprig backen.