

# Italienische Rezepte

## Ciabatta mit Oliven und Tomaten

Anzahl: 4 Brote

Gattung: Brot, Italien

---

5 g	Hefe, frisch		Grieß
350 g	Weizenmehl 505	1	kleine Glas eingelegte Tomaten (Öl - abgetropft und trocken)
10 g	Hefe, frisch		Oliven (schwarz entkernt in - dicken Scheiben)
5 Essl.	Milch	150 g	
2 Essl.	Öl Olivenöl		
20 g	Salz	1 Teel.	Fenchelkörner
550 g	Mehl (Weizen) Mehl	1 Teel.	Rosmarin grobgehackt

---

Italienische Weißbrote Am Vortag für den Vorteig die 5 g Hefe in 250 ml handwarmem Wasser 10 min gehen lassen. Das Mehl gründlich unterrühren. Zugedeckt gehen lassen. Am nächsten Tag für den Hauptteig die 10 g Hefe in der lauwarmen Milch 10 min gehen lassen.

Mit 250 ml lauwarmem Wasser, dem Öl und dem Vorteig verrühren. Salz und Mehl unterkneten. Auf bemehlter Fläche 2-3 min kräftig kneten.

Teig in zwei Hälften teilen. In eine Hälfte die in grobe Stücke geteilten Tomaten und die Fenchelkörner einarbeiten. Nur soviel kneten, dass eine gute Verteilung gesichert ist, zur Kugel formen. In die andere Hälfte die Olivenscheiben und den Rosmarin einkneten. Ebenfalls zur Kugel formen.

Teigkugeln einölen und abgedeckt 1,5 h bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis der Teig sehr luftig und leicht klebrig ist.

Die Teigkugeln halbieren, Hälften zu Rollen formen und so ziehen, dass sie handbreit und 30 cm lang werden. Mit der Naht nach oben auf bemehlte Stücke Backpapier setzen.

Mit den Fingern mehrfach leicht eindrücken und mit bemehlten Geschirrtüchern bedeckt 1,5-2 h gehen lassen.

Einen Pizzastein (oder Terrakottaziegel) auf die zweite Einschubleiste von unten auf ein Gitter legen und den Ofen auf 220 Grad (Gas 3-4, Umluft nicht empfehlenswert) kräftig vorheizen (ca. 45 min).

Den Pizzastein (oder Terrakottaziegel) mit etwas Weizengriess bestreuen. 2 Brote umgedreht drauflegen. (Die beiden anderen in den Kühlschrank legen.) Das Papier entfernen. 100 ml Wasser auf den Ofenboden gießen, sofort die Tür schließen. 25 min backen.

Auf Gittern auskühlen lassen. Die beiden anderen Brote auf dieselbe Weise backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.