# Ciabatta-Grundrezept

Das Ciabatta-Grundrezept besteht aus wenigen Zutaten. Die Zubereitung ist ganz leicht und gelingt bei diesem Rezept garantiert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,9 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 0.5 Würfel | Germ |
| 450 g | Mehl |
| 125 ml | Milch |
| 2 EL | Öl |
| 2 TL | Salz |
| 125 ml | Wasser (lauwarm) |

## Zubereitung

1. Das **Ciabatta-Grundrezept** lässt sich ganz einfach zubereiten: Alle Zutaten sollten lauwarm sein. Wasser, Germ und Milch in eine Schüssel geben und verrühren. Salz, Öl und Mehl zufügen. Am besten von der Küchenmaschine (Knethaken) zu einem gleichmäßigen Teig verkneten lassen. Alternativ  den Knethaken des Rührgeräts verwenden. Anschließend abdecken und eine halbe Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.

2. Nach der Rastzeit den Teig mit den Händen erneut durchkneten. Zu einem länglichen Ciabatta-Brotlaib formen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Brot darauf setzen. Mit einem Baumwolltuch bedecken und eine weitere halbe Stunde ruhen lassen. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen mit Ober-Unterhitze.

3. Nach der erneuten Rastzeit das Blech in den Ofen schieben und das Ciabatta auf mittlerer Schiene etwa 35 Minuten goldbraun backen lassen.

## Tipp

Das Ciabatta-Grundrezept ergibt ein wunderbar lockeres Brot. Es ist eine beliebte Beilage zu Gegrilltem oder Suppe.