

Gefüllte Ciabattas

Das Rezept von den gefüllten Ciabattas ist eine schöne mediterrane Beilage, die auch Vegetariern schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

250 g	Mehl
1 Packung	Trockengerm
1 TL	Salz
150 ml	Wasser (lauwarm)
Nach Belieben	Tomaten
Nach Belieben	Mozzarella
Nach Belieben	Kräuterbutter
Nach Belieben	Basilikum

Zubereitung

1. Für die gefüllten **Ciabattas** das Mehl, die Trockengerm und das Salz in eine Schüssel geben und gründlich miteinander vermengen.
2. Dann das lauwarme Wasser hinzufügen und mit dem Knethaken des Mixers verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, einfach noch einen kleinen Schluck Wasser hinzufügen.
3. Dann die Masse mit den Händen so lange durchkneten, bis man einen gleichmäßigen, geschmeidigen Teig hat. Diesen in eine Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen.

4. Jetzt den Teig in 2 gleichgroße Portionen teilen.

5. Diese nun zu ca. 25 cm langen Stangen formen, anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und weitere ca. 15 Minuten ruhen lassen. Derweil den Backofen auf ca. 220 °C Umluft vorheizen.

6. Jetzt die Ciabattas vorerst ca. 15 Minuten im Ofen backen.

7. In der Zwischenzeit die Tomaten und den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Sollten die Scheiben zu groß sein, sollte man diese noch mal mittig halbieren.

8. Danach die vorgebackenen Ciabattas aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und mit dem Messer mehrmals einschneiden. Anmerkung: Je mehr Schnitte man macht, desto mehr wölbt sich das Brot beim Füllen.

9. Dann in jede Schnittstelle etwas Kräuterbutter geben und schmelzen lassen.

10. Nun die einzelnen Tomaten- und Mozzarella-Scheiben (gerne auch gewürzt) in die einzelnen Schnittstellen stecken und im Ofen weitere ca. 5 Minuten überbacken. Letztendlich die gefüllten Ciabattas mit gehackten Basilikum bestreuen und servieren.

Tipp

Die gefüllten Ciabattas schmecken als Beilage zur Grillsaison besonders gut.