Kräuter-Ciabatta

Das Kräuter-Ciabatta kann man als Vorspeise oder Beilage zu Suppe servieren. Natürlich ist das Rezept auch für einen Snack zwischendurch geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

0.5 Würfel	Hefe
475 g	Mehl
125 ml	Milch
2 EL	Öl
2 TL	Salz
125 ml	Wasser (lauwarm)

Für die Fülle

4 EL	Basilikum
1 EL	Créme frâiche
3 EL	Dill
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Öl
4 EL	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
3 EL	Schnittlauch
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Das **Kräuter-Ciabatta** ist eine italienische Köstlichkeit, die auch in Österreich sehr beliebt ist. Germ in Milch und lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, Öl und Salz unter stetigem Rühren beimengen. Die Küchenmaschine zur Hilfe nehmen und den Knethacken verwenden.

2. Den weichen Teig bei Raumtemperatur für circa 30 Minuten rasten lassen. Das Backrohr auf Ober- und Unterhitze bei 190 Grad Celsius einstellen.

In der Zwischenzeit Fülle anfertigen:

1. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein zerhacken. Öl in der Pfanne heiß werden lassen, Knoblauch und Zwiebel hineingeben.

2. Basilikum, Schnittlauch und Petersilie frisch zerhacken und mit dem Dill in diese Pfanne geben. Nach und nach Creme Fraiche, Ei, Pfeffer wie auch Salz hinzugeben, kräftig verrühren. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und auskühlen lassen.

Weitere Zubereitung:

1. Eine Arbeitsfläche bemehlen und den Teig darauf geben. Zu einem 30 x 40 Zentimeter großen Rechteck ausrollen. Auf den Teig die Kräuterfülle geben, in einem 2-Zentimeter-Abstand zum Rand. Teig zur schmalen Seite aufrollen.

2. Backpapier auf ein Blech legen und mit dem Brot für 30 Minuten in den Backofen.

Tipp

Das Kräuter-Ciabatta mit Quark, Butter oder Creme Fraiche genießen.