

Oliven Ciabatta

Das selbst gebackene Oliven Ciabatta schmeckt noch besser als von deinem Bäcker. Ein wunderbares Brot Rezept aus der mediterranen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

| | |
|------------|---|
| 450 g | Mehl |
| 0.5 Würfel | Germ |
| 125 ml | Wasser (lauwarm) |
| 125 ml | Milch (lauwarm) |
| 2 EL | Olivenöl extra vergine |
| 1 TL | Salz |
| 125 g | Oliven (grün entsteint) |

Zubereitung

1. Als erstes wird für das **Oliven Ciabatta** das Dampfl vorbereitet. Dazu das Wasser in eine Schüssel geben, die Germ hineinbröseln. Ein wenig Mehl einrühren das eine zähflüssige Teig Masse entsteht. Mit einem feuchten Tuch zugedeckt an einem warmen Platz zirka 30 Minuten gehen lassen.
2. Die grünen Oliven klein hacken. Das restliche Mehl, Milch, Salz und das Olivenöl hinzu geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Nochmals zugedeckt zirka 1 Stunde gehen lassen. Den Backofen auf 200°C Ober- Unterhitze vorheizen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und mit etwas Wasser bepinseln. Im Backrohr etwa 20-25 Minuten goldgelb backen.

Tipp