

Der „Italiener“



Zutaten

700 g Weizenmehl (Typ 550)
500 ml kaltes Wasser
16 g Steinsalz
22 g Butter
10 ml Olivenöl
15 g Hefe
optional: Kräuter, klein geschnittene Oliven oder trockene Tomaten

Zubereitung

Für das Ciabatta alle Zutaten ca. 10 Minuten kneten, bis man eine geschmeidige Teigmasse erhält. Besonders wichtig: den Teig anschließend 12 bis 16 Stunden im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen. In dieser Zeit nimmt der Teig um fast das Doppelte an Volumen zu. Teig nach Entnahme aus dem Kühlschrank und Formen ca. 45 Minuten ruhen lassen. 5 Minuten bei 250° backen. Anschließend die Temperatur auf 190° reduzieren und weitere 35 bis 40 Minuten backen, bis das Ciabatta eine milde Bräune erreicht hat.