

## 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.