

Ciabatta (ergibt 2 Brote)

100 g Weizenmehl grob
100 g Roggenmehl grob
300 g Weizenmehl fein

1 EL Salz
½ Würfel Hefe
4,5 dl Wasser, lauwarm

Weizen- und Roggenkörner im Reformhaus zu grobem Mehl mahlen lassen.

Mehl und Salz vermischen.
Hefe in etwas Wasser auflösen, zusammen mit dem restlichen Wasser zum Mehl geben und alles gut vermischen. (der Teig ist fast flüssig).
Teig während 1 ½ - 2 Stunden gehen lassen.

Teig halbieren und auf viel Mehl zwei Brote formen (Teig auf dem Mehl zu länglichen Laiben drehen). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und dick mit Mehl bestreuen.

Auf der untersten Rille des auf 250°C vorgeheizten Ofens während 35 Minuten backen. Auskühlen lassen und dann das überschüssige Mehl abklopfen.

Das Ciabatta kann gut in Alufolie gewickelt eingefroren werden.
Zum Auftauen das gefrorene Brot in den kalten Ofen geben, Temperatur auf 220 °C einstellen und warten bis der Ofen diese Temperatur erreicht hat. Brot herausnehmen, abkühlen lassen - fertig.

steiertisch