



## MEIN GENUSS



### Ciabatta selbst backen



#### It's a match!

It's a match! Salz gehört zu Brot,  
wie Pech zu Schwefel!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**  
Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Das Mehl mit dem **Steinsalz** in eine Schüssel geben. Die Hefe und den Zucker in lauwarmen Wasser auflösen und vermengen. Anschließend mit dem **Olivenöl** zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten.
- 2 Den Teig für mindestens eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- 3 Den Teig oder die Arbeitsfläche mit ausreichend Mehl bestreuen und nochmals ausgiebig für mehrere Minuten durchkneten. Hier gilt: Lieber mehr als weniger! Nun können weitere Zutaten wie getrocknete Tomaten mit **Kräutern der Provence** in den Teig geknetet werden.
- 4 Anschließend den Teig zu einer langen Rolle oder zwei kurzen Rollen formen. Die Rolle an beiden Enden nehmen und ineinander verdrehen.
- 5 Den Ciabatta Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit einem Tuch bedecken und nochmals für mindestens 30 Minuten gehen lassen. Danach kann der Backofen auf **220 Grad, Ober- und Unterhitze** vorgeheizt werden.
- 6 Das Ciabatta Brot für etwa 30 Minuten backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Das Brot noch warm oder auch kalt servieren!

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.