

Schnelles und einfaches Ciabatta Rezept aus unserem Kochkurs.

Zutaten:

- 500g Weizenmehl
- 20g Frischhefe
- 400ml warmes Wasser
- Salz
- Olivenöl

Zubereitung:

Mehl, Wasser, Hefe, 2 TL Salz und 2 TL Olivenöl in einer Schüssel zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 45 Minuten gehen lassen.

Brote formen und bei 200°C ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Das Brot auskühlen lassen und genießen.

Optional kann man dem Teig Oliven oder getrocknete Tomaten zugeben.

Viel Spaß beim Nachbacken und gutes Gelingen!