

# Ciabatta



## Zutaten:

1kg Ciabatta Backmischung  
1 Hefe  
600ml Wasser (ca. 28 °C)  
40g Olivenöl  
1 Esslöffel Salz

## Zubereitung:

Die Zutaten in die Knetschüssel geben, bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 6 Minuten kneten. Olivenöl zugeben und nochmals 4 Minuten kneten. Den sehr weichen Teig mit Olivenöl bestreichen und abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.

Nach der Ruhezeit auf ein dick mit Mehl bestreutes Backblech kippen, auf ca. 2cm flach drücken und rechteckig ziehen. Mit Mehl bestäuben.

Rechteckige Teigstücke abstechen und auf ein mit Mehl bestreutes Tuch legen. Nach 15 Minuten die Teigstücke vom Tuch nehmen, drehen, damit die Unterseite nach oben zeigt, etwas lang ziehen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Nach ca. 30 bis 45 Minuten, wenn sich der Teig deutlich vergrößert hat, die Ciabatta im vorgeheizten Ofen backen.

Ober- und Unterhitze: 220 °C 10 Minuten

Danach die Backtemperatur auf 190 °C zurückstellen und weitere 20 bis 30 Minuten backen.