

Ciabatta mit Sauerteig

(Menge ergibt 6 Brote)

Zutaten:

1000 g Weizenmehl Type 550

75 g Natursauerteig (1 Beutel)

1 EL Zucker

2 EL Salz

½ Würfel frische Hefe (21 g)

4 EL Olivenöl + etwas zum Bestreichen

ca. 700 ml lauwarmes Wasser



Zubereitung:

Alle Zutaten in einer großen Schüssel mit einer Knetmaschine oder mit einem Handmixer (Knethaken) in ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit Olivenöl bestreichen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen.

Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche stürzen und den Teig in sechs gleich große Stücke teilen, diese jeweils zu Rechtecken formen, ohne die entstandenen Luftbläschen zu zerstören.

Die Brote vorsichtig auf mit Backpapier belegte Bleche legen und nochmals abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Die Brote gleich in den vorgeheizten Ofen geben (E-Herd 240°C, Umluftherd 220 °C) und mit viel Wasserdampf auf der untersten Schiene ca. 20-25 Minuten backen.

Nach dem Backen die Brote auf einem Gitter oder Holzbrett auskühlen lassen.