

Aus Folge #37 MEETS DAVID UND MEMO VON SENTI VINI

Selbstgemachtes CIABATTA

Zutaten

500 g Mehl (Typ 405 oder 00)
1 TL Zucker
2 TL Salz
2 Päckchen Trockenhefe
3 EL Olivenöl
350 ml lauwarmes Wasser
etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Zubereitung

Das Mehl mit der Trockenhefe, Salz, Zucker, Olivenöl und dem Wasser zu einem Teig kneten (von Hand oder mit einer Küchenmaschine). Den Teig dann mindestens 2 Stunden zugedeckt an einem kühlen Ort ruhen lassen. Aber nicht im Kühlschrank!

Den Teig dann mit Mehl bestäuben und auf einer Arbeitsfläche nochmal gut durchkneten. Anschließend aus dem Teig zwei Teigrollen formen (je circa 30 cm lang). Die beiden Rollen dann vorsichtig auf ein mit Mehl bestäubtes Küchentuch legen und nochmal 30 Minuten ruhen lassen. Währenddessen dann den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Jetzt braucht es ein wenig Fingerspitzengefühl. Die beiden Rollen nochmal ein wenig zur Seite rollen lassen und sanft mit den Fingern zum typischen (gerne etwas unförmigen) Ciabatta formen. Die beiden Ciabatta nun auf ein Blech mit Backpapier legen und circa 20-25 Minuten kross backen.

BUON APPETITO.

Antonia's Weinempfehlung:
Venica & Venica Jesera Pinot Grigio Collio DOC