



Oliven-Ciabatta

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel sieben. Mit der Hand eine Mulde formen, darin Hefe zerbröseln.
2. Hefe wird mit Zucker bestreut
3. und die Mulde wird mit handwarmem Wasser aufgefüllt.
4. Mit einem Löffel Hefe und Zucker kurz verrühren, anschließend die Mulde mit Mehl der Randschicht bedecken.
5. Ofen auf 45-50°C anwärmen und Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und in den Ofen für 20 Minuten zum „Gehen“ stellen.
6. In der Zwischenzeit werden die Oliven in feine Stücke oder Scheiben geschnitten.
7. Ist der Teig gegangen, was durch das Aufbrechen der Mehldecke erkennbar ist, so kann er weiterverarbeitet werden.
8. Im restlichen warmen Wasser wird das Salz aufgelöst. Salzwasser, Olivenöl und klein geschnittene Oliven werden zugegeben und alles wird zu einem Teig verknetet.
9. Der Teig wird in Stangenform gerollt auf ein Backblech gegeben, mit einem sauberen Geschirrtuch überdeckt und darf im Backofen nochmals 30 Minuten bei 45-50 °C ruhen.
10. Der Teig gewinnt dabei nochmals an Volumen. Das Geschirrtuch aus dem Backofen nehmen, die Backofentemperatur auf 220°C erhöhen und das Ciabatta ca. 15 Minuten backen.



Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten

Naturata Zutaten

- 2 TL Rohrohrzucker
- 2 TL Atlantik Meersalz, fein
- 50 ml Olivenöl Kreta PDO nativ extra

Weitere Zutaten

- 200 ml warmes Wasser
- 15 g frische Hefe
- 250 g Dinkelmehl
- 100 g grüne Amfissa Oliven ohne Stein