



Einfache Ciabattabroetchen

1. 150 g Wasser, Zucker und Hefe in 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen.
2. Mehl, 150 g Wasser, Salz und Olivenöl dazugeben und 4 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig in eine Schüssel umfüllen, 40 Minuten gehen lassen.
4. Die Backmatte gut bemehlen. den recht klebrigen Teig auf die Backmatte geben und bemehlen. Den Teig von außen nach innen falten bis eine bemehlte Kugel entstanden ist.
5. Den Teig zu einem länglichen Strang rollen. Die Rolle in 9 Brötchen teilen.
6. Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Die Teiglinge rechteckig flach drücken. Je 1/3 des Teiges übereinanderschlagen und auf diese Art und Weise längliche Brötchen formen.
7. Mit Abstand auf den großen Ofenzauberer / Pizzastein / White Lady legen. Leicht bemehlen und noch einmal 10 Minuten gehen lassen.
8. Die Brötchen auf dem Rost, unterste Schiene ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

zutaten:

- 300 g Wasser
- 20 g frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 500g Weizenmehl Type 550
- 2 TL Salz
- 3 EL Olivenöl

Benötigtes Material

Zauberstein, Ofenzauberer,
White Lady

Zubereitungszeit

- 10 Minuten Vorbereitung
- 40 Minuten Gehzeit
- Ca. 20 Minuten Backzeit