

Ciabatta von Alex

Zutaten:

400g Mehl (Type 405)
1 TL Zucker
1 TL Salz
¼ Würfel frische Hefe
270ml warmes Wasser
etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Zubereitung:

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen und die Hefe hinein bröckeln.
Das Wasser dazugeben und miteinander verrühren.
Nun den Teig mindestens 2 Stunden ruhen lassen damit sich das Aroma entfalten kann.

Man kann auch kaltes Wasser nehmen und den Teig über Nacht im Kühlschrank lagern.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Päckchen falten,
nochmals falten und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
Den Teig erneut zweimal zu Päckchen falten, 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Einen ca. 30 cm langen Teigstrang formen, rundum mit Mehl einreiben
und zugedeckt auf einem Backblech mit Backpapier 30 Minuten ruhen lassen.
Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen und ca. 22 Minuten backen.

