



Italienische Ciabatta mit Oliven



Arbeitszeit: ca. 90 min



Koch- & Backzeit: ca. 25 min



ca. 10 Brötchen



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Ciabattabrotbackmischung
- 330ml Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 20g Mischpilze, 1 Std. eingeweicht (= 50g)
- 50g geviertelte Oliven
- 1 gehäufte EL Oregano

Zubereitung

Die Mischpilze einweichen. Die Ciabatta-Brotbackmischung mit Wasser, Olivenöl und Oregano zu einem elastischen Teig kneten und dann vorsichtig die Oliven und Mischpilze unterheben. Den Teig zugedeckt 1 Stunde gehen lassen. Hände mit Wasser befeuchten und Kugeln von ca. 6 cm formen (die Kugeln zerlaufen beim Backen zu Fladen).

Die Ciabatta-Kugeln dann bei **50 °C im Backofen 20 min** gehen lassen. Herausnehmen und den Ofen auf **210 °C Umluft** vorheizen. Die Ciabatta Brötchen **5 min** backen, dann auf **180 °C** zurückschalten und weitere **20 min** backen.

