



Kräuter-Brötchen



 Arbeitszeit: ca. 80 min

 Koch- & Backzeit: ca. 15 min

 ca. 10 Brötchen

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Ciabattabrotbackmischung
- 300ml Wasser
- 4 EL Olivenöl
- je 1 TL Oregano, Thymian, Basilikum getrocknet

Zubereitung

500g **Ciabatta**-Brotbackmischung, 300 ml lauwarmes Wasser, 4 EL Olivenöl sowie die Kräuter mit dem Knethaken zuerst langsam, dann auf höchster Stufe kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Nun den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt 30 – 60 min gehen lassen. Brötchen formen und auf ein gefettetes Backblech legen. Erneut zudecken und an einem warmen Ort nochmals 30 – 45 min gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Die Ciabatta Kräuter-Brötchen im vorgeheizten Backofen bei **220°C** Ober-/Unterhitze (200°C Umluft) ca. **15 min** backen.

