



Oliven-Tomaten Kräuterbrot



 Arbeitszeit: ca. 90 min

 Koch- & Backzeit: ca. 40 min

 ca. 700g Brot

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Ciabattabrotbackmischung
- 300ml Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 40g halbierte Oliven
- 40g getrocknete eingelegte Tomaten, in Stücke geschnitten
- 3g (1 EL) getrocknete Kräuter der Provence

Zubereitung

500g **Ciabatta**-Brotbackmischung und 340 ml lauwarmes Wasser sowie 1 EL Olivenöl mit dem Knethaken zuerst langsam, dann auf höchster Stufe kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Nun die Oliven und Tomaten unter den Teig heben, den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt 30 – 60 min gehen lassen. Entweder längliche Teigstücke abstechen und auf ein gefettetes Backblech legen oder den gesamten Teig in eine Kastenform geben bzw. für ein Fladenbrot auf einem Backblech flachdrücken. Erneut zudecken und an einem warmen Ort 30 - 45 min gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Das Oliven-Tomaten Kräuter-Ciabatta mittig im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) backen.

Backzeiten:

10 kleine Ciabattabrötchen: 15 – 20 Minuten

1 Fladenbrot: 20 – 30 Minuten

1 Kastenbrot: 30 – 40 Minuten

Arbeitsweise im Brotbackautomaten

Zuerst 300 ml Wasser (20 – 25 °C), dann 500g Brotbackmischung sowie 1 EL Olivenöl in die Backform geben, die Oliven und Tomaten nach dem ersten Piepton zugeben.

