

Italienische Rezepte

Ciabatta mit Oliven

Anzahl: 1 grosser Laib

Gattung: Backen, Brot, Oliven, Hefe, Italien

1/8 Teel. Zucker

1/4 Glas Trockenhefe (7g)

100 g Vollweizenmehl

1 Teel. Meersalz

2 Essl. Olivenöl

200 g schwarze Oliven

Den Zucker in ein mindestens 250ml fassendes Glas geben. 90 ml warmes Wasser hinzufügen und rühren, damit sich der Zucker auflöst. Die Hefe hineinstreuen und umrühren, dann das Glas für etwa 10 Minuten an einen warmen, zugfreien Platz stellen, bis sich Blasen bilden. Der Schaum muss dabei nach oben steigen. Mehl und Salz in einer grossen Schüssel vermischen und in der Mitte eine Mulde machen. Hefe, 125 ml warmes Wasser und Öl hineingehen.

In der Mitte beginnend die Zutaten mit den Fingerspitzen vermischen. Den Teig zu einem Kloss zusammennemen und 5-6 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist. Den Teigkloss in eine mit Mehl bestäubte saubere Schüssel legen und mit einem Tuch abdecken.

Den Teig dann für etwa 1 1/2 Stunden an einen warmen, zugfreien Platz stellen und aufgehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. In der Zwischenzeit die Oliven entsteinen und in dünne Scheiben schneiden. Den Teig abschlagen, dabei noch einmal 3 Minuten leicht durchkneten, dann zu einem 1 cm dicken Rechteck ausrollen. Die Oliven darauf streuen, dabei ringsum einen 1 cm breiten Rand lassen. Die Teigplatte an einer Längsseite beginnend aufrollen, die Enden unterschlagen.

Den so entstandenen Laib auf ein beschichtetes Backblech legen und oben mehrmals schräg einschneiden. Mit einem Tuch abdecken und für 20 Minuten zum Aufgehen beiseite stellen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 230 °C (Gasherd Stufe 5) vorheizen. Das Brot 40 Minuten backen, dann auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp: Dieses Brot passt besonders gut zu frischem Ziegen- oder Schafskäse, aber auch zu Fleisch und Fisch oder sommerlichen Vorspeisen wie gegrillten Paprikaschoten, Auberginenpüree, grünem Salat und Tomatensalat.