

Bärlauch Ciabatta

Das schmeckt nach Frühling

FÜR 2 BÄRLAUCH CIA-BATTA BROTE

- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- 280 g Wasser (lauwarm)
- 15 g Salz
- 15 g Backmalz
- ½ Würfel frische Hefe
- 5 g Butter (Zimmertemperatur)
- (1 Päckchen Sauer- teigextrakt zum Säuern – nicht für den Trieb)
- 1 EL Olivenöl
- 60 g Bärlauch

Leckeres Bärlauch Ciabatta mit einer knusprigen Kruste und luftigem Teig. Einfach gebacken und prima zum Einfrieren. So hast du auch im Sommer ein leckeres Brot zum Grillen und kannst die Bärlauchsaison voll ausnutzen.

Rezept:

1. Bärlauch putzen und klein schneiden oder hacken.
2. Alle Zutaten in deiner Küchenmaschine erst langsam vermischen und dann bei schneller Geschwindigkeit ca. 5 Min. zu einem glatten Teig kneten.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Auf das Backpapier etwas Mehl streuen.
4. Den Teig ebenfalls mit Mehl bestäuben.
5. Dann den Teig zu 2 Portionen halbieren, nicht mehr kneten. Da der Teig recht feucht ist, kannst du auch etwas Mehl zum Formen verwenden.

Die Teiglinge zu Ciabatta formen:

1. Ciabatta Teiglinge zu 2 länglichen Laiben (ca. 25 cm) ziehen.
2. Danach schiebst/formst du die Teigportionen einfach mit den Händen auf dem Backblech nach.

Eine andere Möglichkeit die Ciabatta zu formen: Die Laibe etwas flacher drücken und von beiden länglichen Seiten übereinanderschlagen. Anschließend mit der Naht nach unten auf's Backblech legen.

3. Ciabatta Laibe nochmal mit Mehl bestäuben, das sorgt für eine rustikale Optik.
4. Mit einem Tuch abdecken und ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

5. Backofen auf 220° C vorheizen.
6. Auf die unterste Schiene eine feuerfeste Form mit heißem Wasser stellen.
7. Die Ciabatta Laibe einsprühen und dann ca. 20-25 Minuten backen.

Wenn man mit dem Finger draufklopft, sollte es hohl klingen. Wenn es dumpf klingt, einfach nochmals ein paar Minuten weiterbacken.

Optional: Ciabattateig am Vortag vorbereiten

1. Wenn du mehr Zeit hast und dein Ciabatta besonders fluffig/porig werden soll, bereite den Teig schon am Vortag vor.
2. Du musst dann den Teig mit **kalt**em Wasser zubereiten. Nach einer kurzen Gehzeit stellst du ihn dann über Nacht in den Kühlschrank. Der Teig geht dann langsamer.