



BROTE

Italienische Mini-Ciabatta

👤 Von Lena Dünser 📅 18. April 2020



Zutaten

Für ca. 10 Mini-Ciabattas (je nach Größe)

- 500 g Dinkelmehl
- 1 Pkg. Trockenhefe oder 1/2 Würfel frische Hefe
- 1 TL Honig
- 1 1/2 TL Salz
- 260 ml lauwarmes Wasser
- 3 EL Olivenöl
- evtl. italienische Kräuter

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Rührschüssel geben, Hefe in die Mitte hineinbröckeln, den Honig auf die Hefe geben, das Salz an den Rand der Schüssel streuen, Öl und das lauwarme Wasser dazugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten.
2. Abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen (ca. 1 – 2 Stunden)
3. Den Teig in 10 gleichgroße Teigportionen teilen und schlampig einmal eindrehen und auf ein Backblech legen. Mit etwas Wasser bestreichen und mit den Kräutern und etwas Salz bestreuen.
4. Backofen auf 225°C vorheizen. Die Brötchen nochmals etwa 20 Minuten gehen lassen. Dann ca. 15 - 20 Minuten backen.
5. Auf einem Gitter abkühlen lassen oder gleich genießen.

Viel Spaß beim Nachbacken und Genießen!
www.lena-kocht.at/italienische-mini-ciabatta