

Ciabatta

(gebacken auf dem Zauberstein von Pampered Chef)

Wasser, Hefe und Salz in den Mixtopf geben und bei 37° / 3 Minuten / Knetstufe erwärmen.

Die restlichen Zutaten zugeben und weitere 3 Minuten / Knetstufe zu einem Teig verarbeiten.

Aus dem Teig zwei gleichgroße Ciabattabrote formen und auf den Zauberstein von Pampered Chef setzen. Mit Mehl bestäuben.

Ca. 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 220° vorheizen.

Auf Ober- Unterhitze in der untersten Einschubschiene die Brote ca. 25 Minuten goldbraun backen.



Zutaten:

400 g Wasser

50 g Olivenöl

650 g Mehl (550)

1 Würfel Hef

2 TL Salz

Etwas Zucker

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

