

Ciabatta mit Hermann-Teig

20 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Teig:

- 350 g Mehl
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
- ¼ l Wasser lauwarm
- 100 ml Speiseöl, z. B. Olivenöl
- etwa 200 g Hermann-Teig
- 2 gestr. TL Salz
- 100 g getrocknete Tomaten in Öl in Streifen geschnitten
- 100 g schwarze Oliven entsteint
- 1 EL Rosmarin gehackt
- 1 EL Thymian gehackt

1 Teig:

Die Mehle in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenhefe gut vermischen. Wasser, Öl, Hermann-Teig und Salz dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Tomaten, Oliven und Kräuter kurz unterkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Std. gehen lassen.

- 2 Den Teig mit Hilfe einer Teigkarte vom Schüsselrand lösen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stürzen. **Achtung:** Der Teig wird nicht mehr geknetet, sondern auf dem Backblech nur zu einer ca. 35 cm langen Rolle geformt. Die Teigrolle etwas bemehlen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Backofens schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 35 Minuten

- 3 Das Ciabatta auf einem Kuchengitter erkalten lassen.



Dr. Oetker AG/SA

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann grüne Oliven oder eine Mischung aus grünen und schwarzen Oliven verwenden.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53