

Ciabattabrötchen mit würzigen Toppings

VORBEREITEN

12
Std.

RUHEN

12
Std.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Besonderes Zubehör

Handmixer
Küchenmaschine

Mit den groben Poren und dem unverwechselbaren Geschmack ist Ciabatta eindeutig ein Brot für herzhaftere Angelegenheiten. Auch als Brötchen schmeckt Ciabatta superlecker. Ich backe meine Ciabattabrötchen selbst, bestreiche die Teiglinge gern mit etwas Kräuterolivenöl und streue grobes Meersalz darüber. Du kannst die Brötchen aber auch vorbacken und kurz vor Ende der Garzeit mit deinem Lieblingstopping belegen. So entwickeln die Zutaten ein noch intensiveres Aroma.

Zutaten für 4 Brötchen

Für den Teig

4 g frische Hefe
300 ml Wasser
8 g Salz
400 g Mehl

Für das Meersalz-Topping

1 Esslöffel Olivenöl
1 Prise(n) getrockneter Basilikum
1 Prise(n) getrockneter Oregano
1 Esslöffel grobes Salz

Für das Oliven-Haselnusspesto-Topping

2 Esslöffel schwarze Oliven
1/2 Bund Petersilie
15 g gemahlene Haselnüsse
1/2 Teelöffel Salz
3 Esslöffel Olivenöl
20 g Parmesan

Für das Paprika-Sardellen-Topping

2 eingelegte, gegrillte Paprika
2 gesalzene Sardellenfilets

Für das Caprese-Topping

3 getrocknete Tomaten
1/2 Mozzarellakugel

- 1 -

Am Vortag den Teig zubereiten. Dazu Hefe in Wasser auflösen. Mehl und Salz vermischen und mit dem Mixer mit Hefewasser verkneten. Mit Frischhaltefolie zugedeckt über Nacht gehen lassen.

- 2 -

Am nächsten Tag Teig flach drücken. Eine Seite zu 2/3 über den Teig schlagen, andere Seite darüberlegen und 15 Minuten ruhen lassen.

- 3 -

Teig portionieren. Jedes Portion einmal mittig falten und 10 Minuten ruhen lassen.

- 4 -

Teiglinge erneut flach drücken. Seiten einschlagen. Teiglinge 30 Minuten gehen lassen. Backofen auf 250 °C vorheizen

- 5 -

Ciabattabrötchen mit würzigen Toppings

Für das Meersalz-Topping Olivenöl mit Kräutern vermischen und über einige Teiglinge pinseln. Mit grobem Meersalz bestreuen. Restliche Teiglinge mit Mehl einreiben.

- 6 -

Brötchen im heißen Ofen 15 Minuten backen. In der Zwischenzeit die restlichen Toppings vorbereiten.

- 7 -

Für das Haselnusspesto Petersilie waschen, trocken tupfen und grob hacken. Parmesan reiben. Mit Salz und Haselnüssen in der Küchenmaschine zu einer Paste verarbeiten. Olivenöl zugeben. Oliven grob hacken.

- 8 -

Für das Paprika-Sardellen-Topping Paprika in grobe Stücke schneiden, Sardellen bereitlegen.

- 9 -

Für das Caprese-Topping getrocknete Tomaten grob hacken. Mozzarella in Scheiben schneiden.

- 10 -

Blech aus dem Ofen holen, die bemehlten Brötchen mit einem Esslöffel leicht eindrücken und die jeweiligen Toppings in die Kuhlen füllen. Weitere 5 Minuten backen und servieren.