

Ciabatta

400 g Wasser
10 g Hefe
1 TL Zucker
100 g Weizenmehl 550
550 g Weizenmehl 405
10 g Salz



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen.
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 1**)

Mehle und Salz dazugeben und einkneten.
(im TM: **5 min./Teigknetstufe**)

Abgedeckt **ca. 2 Stunden** gehen lassen.

Anschließend mit etwas Mehl auf der Teigunterlage mehrfach falten, rundwirken und in den Ofenmeister legen. Mit dem Streufix etwas bemehlen und einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen mit Deckel bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene **ca. 1 Stunde** backen.

Aus dem Ofenmeister nehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.