

# Ciabatta

## KhorasanPurist



## ZUTATEN

- 350 g Khorasan Purist Backmischung
- 350 ml Wasser
- 20 g Olivenöl
- 70 g getrocknete Tomaten, grob gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Backmischung mit Wasser vermengen, bis keine trockenen Stellen mehr sichtbar sind.
2. Den Teig 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
3. Anschließend den Teig 5–8 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist.
4. Öl und die gehackten getrockneten Tomaten zugeben und gleichmäßig unterkneten.
5. Den Teig in eine leicht geölte, flache Schüssel geben und abgedeckt 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
6. Während der Stockgare den Teig mit nassen Händen insgesamt 3-mal dehnen und falten. Die Faltvorgänge sollten etwa alle 30 Minuten erfolgen.
7. Die Arbeitsfläche großzügig mit Mehl bestäuben und den Teig vorsichtig darauf gleiten lassen. Die Teigoberfläche ebenfalls mit Mehl bestäuben.
8. Teig möglichst wenig entgasen und behutsam zu einem länglichen Rechteck formen.
9. Den Teigling vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
10. Abgedeckt 20–30 Minuten ruhen lassen.
11. Den Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
12. Das Ciabatta mit Dampf einschießen und 10 Minuten bei 240 °C backen.
13. Anschließend den Dampf ablassen, die Temperatur auf 210 °C reduzieren und weitere 12–15 Minuten goldbraun fertig backen.
14. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.