

Dinkel-Ciabatta



Zutaten für 1 Brot:

350 g	Dinkelmehl	630
50 g	Weizengrieß	
1 TL	Salz	
½	Würfel Hefe	
etwas	Zucker	
1 EL	Olivenöl	

Zubereitung:

Mehl, Grieß und Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe mit 2 Prisen Zucker in 250 ml lauwarmen Wasser auflösen. Mit dem Öl zum Mehl geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Zur Kugel formen, mit wenig Mehl bestäuben, abdecken und etwa 1 ½ Std. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Den Teig zu einem Oval formen und die Längsseiten nach innen schlagen. Das Brot umdrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen den Backofen auf 230 °C (Umluft) vorheizen. Das Brot 25 bis 30 Minuten backen. Es ist fertig, wenn es hohl klingt, wenn man mit einem Kochlöffel daraufschlägt.

Viel Freude beim Backen und guten Appetit.

