



Tomaten-Ciabatta

Zeit gesamt
🕒 1h 45min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Tomaten, getrocknet	100 g
Hefe, frisch	15 g
Wasser	400 ml
Weizenmehl, Type 405	500 g
Olivenöl	4 EL
Salz	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Knethaken

1. Tomaten in feine Würfel schneiden. In einer Schüssel Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen.
2. In einer Schüssel Mehl, Olivenöl, Salz und Hefewasser mithilfe eines Handrührgerätes mit Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Tomaten zugeben und nochmals durchkneten. Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
3. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf wenig Mehl zu einem runden Brot (ca. 15 cm Ø) formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
4. Oberfläche mit einem scharfen Messer über Kreuz 1–2 cm tief einschneiden. Brot ca. 30–35 Min. backen, bis es leicht gebräunt ist. Tomaten-Ciabatta auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und frisch servieren.

Guten Appetit!

Info: Das Brot ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	580 kcal
Kohlenhydrate	110 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	8 g