

## Würziges Ciabatta



### Zutaten:

500 g Ciabatta  
Brotbackmischung  
1 Packung Trockenhefe  
200 ml lauwarmes  
Wasser  
200 ml Buttermilch  
2 Frühlingszwiebeln  
5 TL Schinkenwürfel  
3 TL getrocknete  
Tomaten  
3 TL **Gourmet-Salat-  
Kräuter**  
½ bis 1 TL Harissa  
(je nach Wunschscharfe)  
1 TL Honig  
2 TL Sonnenblumenöl

### Unser Tipp

Anstatt Ciabatta- kann  
auch eine Weißbrot-  
backmischung  
verwendet werden.

### Zubereitung

Backmischung und Trockenhefe gut vermischen und nach und nach Wasser und Buttermilch (Zimmertemperatur) unterrühren.

Den Teig kneten und die Schüssel luftdicht mit Frischhaltefolie abdecken, damit die Teigoberfläche nicht austrocknet. Den Teig bei Zimmertemperatur ca. 2–4 Stunden gehen lassen. Die lange Gehzeit ist notwendig, damit die Hefe sich gut entwickeln kann und den Teig lockert.

Unterdessen Frühlingszwiebeln sowie die Tomaten sehr kleinschneiden, in 1 TL Öl glasig dünsten und abkühlen lassen. Mit den übrigen Zutaten vermischen und in den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten. Mit einem Geschirrtuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen.

Derweil den Backofen auf 220 °C, Umluft 200 °C, Gas Stufe 5 vorheizen. Den Backofenrost auf die untere Schiene des Backofens schieben. Einen ovalen Bräter (etwa 30 cm Länge) mit Deckel bzw. für Brötchen Muffinförmchen nehmen und in den Ofen stellen und etwa 30 Minuten vorheizen. Im heißen Topf backt der Teig schneller.

Für eine schönere Kruste können Sie das Brot oder die Brötchen mit Salzwasser oder Reismehl bepinseln. Den heißen Bräter aus dem Ofen nehmen, den Teig hineingeben, Deckel auflegen und wieder in den Ofen schieben. So kann keine Feuchtigkeit aus dem geschlossenen Bräter entweichen und das Brot bleibt schön saftig.

Etwa 45 Minuten backen. Nach 35 Minuten den Deckel abnehmen.

