

Ciabatta mit Oliven



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 30
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '30', 'yield' : '' });
```

Ein leckeres Oliven Ciabatta wird immer öfter, nicht nur in der Gastronomie als Beigabe zu einer Mahlzeit gereicht. Ein paar Jahre rückblickend hat man Ciabatta höchstens beim Bäcker bekommen, heute muss man dafür nur in den lokalen Discounter fahren. Hier ist nicht die Rede von Vakuumiertem, in Plastik verpacktem „Aufbackciabatta“.

Viel mehr ist es so, dass man ein knuspriges Ciabatta Brot nun auch fast ofenfrisch erwerben kann. Das liegt nicht zuletzt daran, dass sich die großen Discounterketten mittlerweile selbst zum Anbieter von hochwertiger Backware gemausert haben. In den modernen, gut ausgestatteten Backnischen wird eine Vielzahl von unterschiedlichsten Teigwaren angeboten.

Auch das rustikal mediterrane Ciabatta mit Oliven findet sich dort in den Auslagen wieder. Ciabatta Brot backen trauen sich selbst allerdings nur die wenigsten Konsumenten zu, da scheinbar in den Köpfen vieler es mit hohem Aufwand assoziiert wird. Fällt dann auch noch das Wort Hefeteig in Verbindung mit Backen ist die Motivation einmal selbst ein Ciabatta mit Oliven zu backen meist

vollends dahin.

Es stimmt - ein Ciabatta braucht in der Herstellung seine Zeit. Jedoch ist diese einfach und kann auch von Laien die einfach mal Lust auf selbst gemachtes Ciabatta haben ohne Probleme bewerkstelligt werden. Daher unser Aufruf an Sie: keine Angst vor Hefeteig! Der in diesem Rezept verwendete Hefeteig bestehend aus Weizen- und Roggenmehl mit Olivenöl ist überraschend einfach und gelingt eigentlich immer. Die Beigabe von Rucola veredelt das Ciabatta Rezept geschmacklich.

Zutaten

- **Für 2 Brote ca. 30 Scheiben**
- 21 g frische Hefe (1/2 Würfel)
- 400 g Weizenmehlvesiebt
- 200 g Roggenmehl
- 400 ml lauwarmes Wasser
- 3 EL Olivenöl
- 75 g Rucola/Rauke, geputzt, verlesen, grob geschnitten
- 75 g schwarze Oliven ohne Stein, grob gehackt
- 1 ½ Tl Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ofen:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen, mit Umluft 175 ° C Das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Der Ciabatta Hefeteig:

Die Hefe mit dem Salz in lauwarmes Wasser geben und abgedeckt, insgesamt 3-4 Stunden an einem warmen Ort auflösen, aufgehen lassen. Das Weizenmehl darüber sieben und mit dem Handrührer das Roggenmehl verkneten. Zu einer Kugel formen, wieder abgedeckt 4 Stunden aufgehen lassen.

Schritt3

Nach 1 Stunde, auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen nur kurz durchkneten, dabei die Oliven und den Rucola unter heben. Weitere 3 Stunden zu Ende fertig aufgehen lassen

Schritt4

Danch zu 2 länglichen Broten formen und wieder 15-20 Minuten aufgehen lassen

Schritt5

Anschließend auf der mittleren Schiene 40 min. backen.

Wissenswertes zu Oliven Ciabatta

Um ein Oliven Ciabatta Brot zu backen, bedarf es nur wenig Arbeit. Es benötigt lediglich viel Zeit!

Ciabatta ist ein Geduldsspiel: Die lange Ruhezeit des Teigs ist von Nöten damit dieser sich vollends entfalten kann. Nur so ist nachher das fertige Endprodukt aus dem Backofen schön luftig und locker. Man spricht auch von „Reifeprozess“ umso länger der Teig geht, desto luftiger wird das Brot später.

Das fertige Ciabatta gut auskühlen lassen und niemals in Plastiktüten aufbewahren – dann verliert es seinen knackigen Charakter. Abhilfe schafft ein Leinenbeutel auf den Boden Sie ein kleines Schneidebrett positionieren und das Brot mit der Schnittkante darauf stellen. So bleibt es innen saftig und außen knusprig.

Bei einem Ciabatta mit Oliven ist die Größe der zugeschnittenen Oliven wichtig. Je kleiner desto mehr und einfacher lassen sich diese im Teig verteilen und untermischen. Gleiches gilt für den Rucola.

Zutaten

- **Für 2 Brote ca. 30 Scheiben**
- 21 g frische Hefe (1/2 Würfel)
- 400 g Weizenmehlvgesiebt
- 200 g Roggenmehl
- 400 ml lauwarmes Wasser
- 3 EL Olivenöl
- 75 g Rucola/Rauke, geputzt, verlesen, grob geschnitten
- 75 g schwarze Oliven ohne Stein, grob gehackt
- 1 ½ Tl Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ofen:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen, mit Umluft 175 ° C Das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Der Ciabatta Hefeteig:

Die Hefe mit dem Salz in lauwarmes Wasser geben und abgedeckt, insgesamt 3-4 Stunden an einem warmen Ort auflösen, aufgehen lassen. Das Weizenmehl darüber sieben und mit dem Handrührer das Roggenmehl verkneten. Zu einer Kugel formen, wieder abgedeckt 4 Stunden aufgehen lassen.

Schritt3

Nach 1 Stunde, auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen nur kurz durchkneten, dabei die

Oliven und den Rucola unter heben. Weitere 3 Stunden zu Ende fertig aufgehen lassen

Schritt4

Danch zu 2 länglichen Broten formen und wieder 15-20 Minuten aufgehen lassen

Schritt5

Anschließend auf der mittleren Schiene 40 min. backen.

Backtipp: Ciabatta mit Oliven und knuspriger Kruste

Möchte man eine sehr knusprige Kruste, haben einfach ähnlich, wie bei gebratenem Fleisch vorgehe, das äußerlich schön angebraten und so im inneren die Feuchtigkeit hält und rosarot wird. Das Ciabatta zu Beginn gut 10 Minuten auf 250 Grad Celsius anbacken, danach die Temperatur auf die übliche, oben beschriebene Temperatur zurückfahren. Gegebenenfalls muss das Brot abgedeckt werden, sollte es zu dunkel sein - daher die ersten 10 Minuten beobachten, wie es sich entwickelt.

Rezeptart: Brot und Brötchen, National / Regional, Vegan, Vegetarisch **Tags:** ciabatta, oliven ciabatta

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ciabatta-mit-oliven/>