



# Tomaten-Thymian Ciabatta, hausgemacht

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 1:05 h
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '1:05 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6', 'yield' : " });
```

Selbst gemacht, immer etwas Besonderes, mit italienischer Note, prima zu jedem Grillfest

## Zutaten

- 700 g Mehl, gesiebt und 1 1/2 Tl Salz gemischt
- Etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 150 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, in kleinen Würfeln
- 8-10 Stiele frischer Thymian, gewaschen, getrocknet, gezupft

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Hefe in 500 ml eiskaltem Wasser auflösen und mit einem Kochlöffel glatt verrühren.

### Schritt2

Dann noch einmal 100 g Mehl unterrühren, die Tomaten und den Thymian unterheben.

### Schritt3

In einer großen, Luftdicht zu verschließenden Tupperware Dose umfüllen und an einem warmen Ort mindestens

### Schritt4

4 Stunden "aufgehen" lassen. (Geht auch im Kühlschrank über Nacht)

### Schritt5

Danach, auf einer bemehlten Arbeitsfläche "auf wirken", nicht kneten, damit die Luft im Teig bleibt.

## **Schritt6**

Nunmehr den Teig halbieren und 2 längliche Brote formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

## **Schritt7**

Ca. 10-15 min. aufgehen lassen und im vor geheizten Backofen bei 200 °C/ Umluft ca. 40 min. backen; danach auskühlen lassen.

**Rezeptart:** Brot und Brötchen **Tags:** hausgemacht, mit italienischer Note **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomaten-thymian-ciabatta-hausgemacht/>