

Rezepte > Brunch

Tomaten-Ciabatta mit Kräutern

Zeit gesamt
2h 5min



Zubereitungszeit 5min





Zutaten

für 1 Portionen

Basilikum, frisch	20 g
Oliven, schwarz	50 g
Tomaten, getrocknet	150 g
Wasser	250 ml
Trockenhefe	1 Päckchen
Zucker	1 TL
Weizenmehl, Type 405	500 g
Weichweizengrieß	100 g
Olivenöl	50 g
Salz	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Monsieur Cuisine

- 1. Basilikum waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. Oliven zum Abtropfen in ein Sieb geben. Im Mixbehälter getrocknete Tomaten, Oliven und Basilikum für 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.
- 2. In den Mixbehälter Wasser, Hefe und Zucker geben und ohne eingesetzten Messbecher 2 Min./Stufe 1/37 °C verrühren. Oliven, Tomaten, Basilikum, Mehl, Grieß, Olivenöl, 1 TL Salz hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- 3. Teig aus dem Mixbehälter nehmen, zu einer Kugel formen und in einer Schüssel mit einem feuchten Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Anschließend Teig nochmals kurz durchkneten, zu 2 Broten formen, auf ein Backblech mit Backpapier geben und nochmal ca. 30 Min. gehen lassen.
- 4. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Tomaten-Ciabatta mit Kräutern im Ofen ca. 30 Min. backen. Anschließend abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	3084 kcal
Kohlenhydrate	544 g
Eiweiß	89 g
Ballaststoffe	36 g
Fette	66 g