



Tomaten-Ciabatta mit Kräutern

Zeit gesamt
2h 5minZubereitungszeit
5minSchwierigkeit
Einfach

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 (Connect und Smart)

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