

Bärlauch-Tomaten-Ciabatta

Zutaten:

4 getrocknete Tomaten	ca. 170 ml warmes Wasser
250 g Mehl	2 EL Olivenöl
20 g frische Hefe	Salz
½ TL Zucker	50 g Bärlauch

Zubereitung:

50 ml des abgemessenen Wassers in eine kleine Schüssel geben und die getrockneten Tomaten darin einweichen, beiseitestellen.

Den Backofen auf 50 Grad vorheizen.

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, in diese die zerbröselte Hefe, den Zucker und etwas lauwarmes Wasser geben. Abdecken und 10 Minuten gehen lassen.

Bärlauch waschen, trocknen, putzen und fein hacken.

Die eingeweichten Tomaten aus dem Einweichwasser nehmen und in kleine Stücke schneiden.

Das Mehl mit der Hefemischung vermengen, Einweichwasser, restliches Wasser und Salz zugeben, vermengen und alles auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Olivenöl, Bärlauch und getrocknete Tomaten unterarbeiten.

Den Teig in die Schüssel zurückgeben und mit etwas Wasser bestreichen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und ca. 30 Min. im 50 Grad warmen Ofen ruhen lassen. Den Teig aus dem Ofen nehmen, Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und einen länglichen Brotlaib formen.

Auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen, mit 1 EL Olivenöl bestreichen und mit etwas Mehl bestäuben. Bei 200 Grad ca. 20 -25 Min. goldbraun backen.