

Ciabatta Baquette mit Kräuterbutter

Einkaufsliste:



- Vorteig
- 120ml Wasser
- 6 g Hefe oder 1TL Trockenhefe
- 100g Mehl (Typ 550)

- Ciabatta
- 460 Wasser
- 12g Hefe oder 2TL Trockenhefe
- Vorteig
- 500g Mehl (Typ 550)
- 1TL Zucker
- 1EL Salz
- 3TL gehackte Petersilie
- 1TL gehacktes Basilikum
- 2TL Knoblauchpulver oder 2-3 Zehen frischen Knoblauch

- Für die Kräuterbutter
- 200g Butter
- 2EL Olivenöl
- 1-2 TL Meersalz (nach Geschmack)
- 200g geriebenen Käse (Mozzarella, Gouda etc.)
- 2-4 Knoblauchzehen (nach Belieben)
- Etwas Pfeffer
- 3EL gehackte Petersilie und andere Kräuter nach Belieben

So wird's gemacht:

Am Abend vorher den Vorteig anrühren. Hierfür die Hefe in dem lauwarmen Wasser aufweichen, kurz ruhen lassen, das Mehl hinzugeben und gut umrühren. Mit Folie bedeckt über Nacht (mindestens 8 Stunden) ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Rest der Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, Zucker hinzufügen und kurz ruhen lassen. Nun das Mehl und die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem klebrigen Teig verrühren. Der Teig muss recht flüssig sein, nicht mehr Mehl hinzugeben. Diesen Teig abgedeckt ca. 2 Stunden ruhen lassen bis er etwa auf das Dreifache „gewachsen“ ist. Diesen Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben, ggf. mit einem Teigschaber nachhelfen. Teig nicht kneten! Teig mit einem Messer in 2 Teile teilen. Backpapier bemehlen und die zwei Teile länglich mit Hilfe eines Pfannenwenders o.ä. auf das Backpapier legen, mit dem Teigschaber den Teig in Form bringen, nicht groß kneten! Teig nochmals 90 Minuten ruhen lassen. Dabei ab und an den Teig mit dem Teigschaber wieder formen, d.h. die Seiten wieder nach „oben“ schlagen. Nun die Teigteile mit Mehl bemehlen und bei 220-250°C für 20 Minuten backen. Brote sollten hohl klingen, sonst noch 5 Minuten länger backen.

Für die Kräuterbutter alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse verarbeiten. Diese länglich in Frischhaltefolie wickeln, zu einer Rolle formen und im Kühlschrank durchkühlen lassen. Wenn Brote komplett abgekühlt sind, diese in Scheiben einschneiden, aber nicht den Boden durchtrennen. Butter in Scheiben schneiden, diese Scheiben etwas platt drücken und in die Zwischenräume des Brotes geben. Etwas Butter aufbewahren. Brote nun entweder sofort backen, oder gut verpackt einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren. Ofen auf 150°C vorheizen, restliche Butter schmelzen und Brot einpinseln. Brot für 10-15 Minuten backen bis die Butter weich und das Brot knusprig ist