Knoblauch-Käse-Ciabatta



Fluffiges Ciabatta, wer mag zaubert daraus ein leckeres krosses Knoblauchbrot mit Käse und Petersilie

2

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

Für den Vorteig

- 180 g Weizenmehl Type 550
- 1/16 TL Trockenhefe (bei mir 0,8 g)
- 225 g kaltes Wasser

Für den Hauptteig

- Vorteig (siehe oben)
- 1 TL Trockenhefe

180 g Weizenmehl Type 550
1 TL Zucker
1 ¼ TL Salz
60 g lauwarmes Wasser
25 g Olivenöl
Optional 1 EL Milchpulver (bei mir ohne)

Topping für das Knoblauch-Käse-Ciabatta

(Menge pro Laib)
7 gepresste Knoblauchzehen
60 g geschmolzene Butter
33 g Olivenöl
1 Prise Salz
60 g frisch geriebenen Parmesan (oder nach Belieben)
Grob gehackte frische Petersilie, Menge nach Wunsch

ZUBEREITUNG

1. Am Vorabend alle Zutaten für den Vorteig mischen. Den Teig abgedeckt über Nacht (max. 15 Std) bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Am nächsten Tag alle Zutaten für den Hauptteig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem K-Haken bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 7 Minuten rühren. (Bei mir 5 Minuten K-Haken, 3 Minuten Knethaken). Der Teig soll weich aber glatt, elastisch und glänzend sein. Den Teig in eine geölte Schüssel geben, abdecken und 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach einer Stunde den Teig entgasen (also die Luft aus dem Teig drücken).
3. Ein Backblech mit Öl bestreichen (oder mit Backpapier belegen) und bereitstellen.
4. Nach der Ruhezeit den Teig vorsichtig mit leicht eingeölten Händen auf eine ebenfalls geölte Arbeitsfläche geben – die Luft sollte dabei nicht aus dem Teig entweichen. Den immer noch sehr weichen Teig mit den Fingern oder einem eingeölten Messer (oder eingeölter Teigkarte) halbieren, so dass zwei Teiglinge von ca. 25 cm x 10 cm entstehen. Diese mit einem Abstand von 10 cm vorsichtig

auf das Backblech legen, dabei einen Abstand von 6 cm am Rand einhalten. Für den rustikalen Look die Teiglinge großzügig mit Mehl bestäuben und mit Folie abdecken. (Bitte die Folie mit Öl einstreichen, falls die Teiglinge nicht bemehlt wurden!)

5. Weitere 60-90 Minuten ruhenlassen, dabei nach der Hälfte der Zeit mit den Fingern Mulden in den Teig drücken (wie bei einer Focaccia).
6. Zum Ende der Ruhezeit den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Die Teiglinge mit lauwarmem Wasser besprühen, bevor sie für 18-20 Minuten in den heißen Backofen wandern.
8. Nach der Backzeit den Ofen ausschalten, die Ciabatta vom Blech nehmen und unten in den Ofen legen. Bei leicht geöffneter Backofentür die Ciabatta im Ofen komplett abkühlen lassen. Oder für die Knoblauch-Käse-Variante aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.
9. Für das Knoblauch-Käse-Topping alle Zutaten bis auf den Käse und die Petersilie in einer kleinen Schale vermischen. Das gebackene Ciabatta längs durchschneiden und beide Hälften mit dem Knoblauch-Topping bestreichen (habe ich mit einem Pinsel gemacht).
10. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Ciabatta-Hälften für ca. 10 Minuten backen, bis die Ränder gebräunt sind und das Topping blubbert.
11. Anschließend die noch heißen Brote mit Parmesan und Petersilie bestreuen. In Stücke handliche Stücke schneiden und noch warm genießen.