

Ciabatta Brötchen

Ciabatta Brötchen

Wenn wir einen Burger gegessen haben (uns das kommt bei uns relativ oft vor), ist es uns schon das ein oder andere Mal so gegangen, dass wir uns für das Burgerbrötchen ein bisschen mehr Crunch gewünscht haben. Vielleicht geht es Euch ja genauso. Selbstgemachte Ciabatta Brötchen sind für uns eine tolle Alternative, weil die Struktur der Brötchen fester und griffiger ist, als bei den üblichen Buns. Für Gerichte die z.B. auf dem Kontaktgrill getoastet werden (z.B. Paninis) eignen sich die Brötchen auch perfekt. In länglicher Ausformung könnt Ihr die Brötchen auch gut für Hot Dogs, oder Sandwiches wie z.B. das [Philly Cheese](#) Steak nehmen. Die längliche Variante seht Ihr auf dem Beitragsbild.

Zutaten für 6 große Ciabatta Brötchen

- 550g Mehl Typ 550
- 300ml lauwarmes Wasser
- 15g frische Hefe
- 1 Teelöffel Salz
- 30ml Olivenöl
- Backpapier

Am Besten setzt Ihr den Vorteig für die Ciabatta Brötchen am Vortag an. Dazu braucht Ihr von den oben genannten Zutaten:

- 200g Mehl Typ 550
- 180 ml warmes Wasser
- 5g frische Hefe

Alle kommen in eine Schüssel und werden verknetet. Den Teig lasst Ihr dann jetzt über Nacht, mit einem Tuch abgedeckt, gehen.



Am nächsten Tag stellt Ihr den Teig für die Cibatta Brötchen fertig. Dazu nehmt Ihr die restlichen oben genannten Zutaten:

- 300g Mehl Typ 550
- 120ml warmes Wasser
- 10 g frische Hefe
- 1 Esslöffel Salz
- 30ml Olivenöl

Der Teig wird jetzt geknetet und sollte nach dem Kneten so aussehen wie auf dem unteren Bild. Eventuell müsst Ihr noch Wasser oder Mehl zu Eurem Teig dazu geben. Den Teig lasst Ihr jetzt wieder mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort eine Stunde lang gehen.

Danach teilt Ihr den Teig in 6 Teile und zieht diese zu einem flachen Quadrat, faltet jede der Ecken einmal zur Mitte und bearbeitet den Teig so für 2x und lasst ihn dann je für 30 Minuten gehen. Den Teig solltet Ihr dabei aber auf keinen Fall kneten, zieht ihn nur auseinander und faltet ihn. Beim Falten solltet Ihr darauf achten, den zukünftigen Ciabatta Brötchen die richtige quadratische, oder längliche Form zu geben.



Im letzten Schritt platziert Ihr die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und lasst sie nochmal 60 Minuten gehen. Nach der Gehzeit besprüht Ihr die Teiglinge mit Wasser und dann kommen sie sofort in den vorgeheizten Backofen. Nach ca. 18- 20 Minuten bei 220 Grad Ober- und Unterhitze sind die Ciabatta Brötchen fertig.



Unser Tipp für Euch:

Ihr könnt natürlich auch etwas mehr Teig nehmen und ein tolles Ciabatta Brot daraus formen. bei der Backzeit solltet Ihr dann allerdings etwas mehr Zeit dazu geben.

Probiert doch einmal unsrern leckeren [Avocado Putenbrust Burger](#) aus, hier ist da Ciabatta Brötchen eine ganz wunderbare Ergänzung zu den restlichen Zutaten.