Ciabatta

Mailänder-Mühle

Zutaten:

350 g	Dinkelmehl Type 630
oder	Weizenmehl Type 550
150 g	Hartweizenmehl
ca.375 ml	lauwarmes Wasser
10 g	Goldmalz
10 g	Olivenöl, erst kurz vor Knetende zugeben
6 g	Trockenbackhefe
10 g	Salz

Teigzubereitung: Aus allen zimmerwarmen Zutaten einen weichen geschmeidigen Teig ca. 5 min. mit dem Handrührgerät oder Küchenmaschine kneten.Olivenöl erst kurz vor Knetende zugeben. In einer mit Olivenöl bestrichenen 4-eckigen Schüssel zugedeckt mit einem Tuch und einer Folie ca. 1 Stunde gehen lassen. Den gegangenen Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche gleiten lassen. Achtung: nicht mehr durchkneten. Mit dem Teigschaber Teigstücke in der gewünschten Größe (z. B. 8 x 15 cm) abdrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Nochmals ca. 30 min. zugedeckt gehen lassen.

Backen: Backofen auf 220° C - 250 Grad vorheizen. Das Blech in den Ofen schieben. Nach 15 min. evtl. zurückschalten. Backzeit ca. 20 - 25 min.

Öffnungszeiten im Mühlenladen:

8.00 - 18.00 Uhr jeden Tag
9.00 - 13.00 Uhr am Samstag

Fax: 09083/920208

MAILÄNDER MÜHLE
Egerweg 30 · 86753 Möttingen
Telefon: 0 90 83/2 08

dazu ein passender italienischer Brotaufstrich:

Italia Creme: ***Zutaten :*** *200 g Frischkäse*
80 g Joghurt, 2 EL feingehacktes frisches Basilikum,
50 g getrocknete kleingeschnittene Tomaten, Salz, Pfeffer, Muskat, etwas Knoblauchpulver, Oregano

Zubereitung: Frischkäse mit Joghurt glattrühren, die restlichen Zutaten zugeben und pikant abschmecken.