



CIABATTA MIT TOMATEN UND BASILIKUM

ZUTATEN

Vorteig

200 ml handwarmes Wasser
175 g Weizenmehl Type 550
 $\frac{1}{2}$ TL Trockenbackhefe

Teig

200 ml handwarmes Wasser
2 EL Olivenöl, plus etwas mehr zum Einfetten
2 EL Milch

325 g Weizenmehl Type 550, plus etwas mehr zum Bestäuben

1½ TL Salz

$\frac{1}{2}$ TL Zucker

$\frac{1}{4}$ TL Trockenbackhefe

40 g getrocknete Tomaten in Öl, grob gehackt, plus etwas mehr zum Garnieren (nach Belieben)

2 EL frisch gehacktes Basilikum



1 Für den Vorteig das Wasser in die Brotform gießen. Das Mehl gleichmäßig darauf verteilen. Mit dem Finger eine kleine Vertiefung in das Mehl drücken, ohne die Flüssigkeit freizulegen, und die Hefe hineingeben.

und Milch hinzufügen. Das Mehl gleichmäßig darauf verteilen. Salz und Zucker in jeweils eine Ecke der Brotform geben. Mit dem Finger eine kleine Vertiefung in das Mehl drücken, ohne die Flüssigkeit freizulegen, und die Hefe hineingeben.

nehmen. Den Teig in eine große Schüssel umfüllen, mit leicht geölter Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

2 Den Deckel des Automaten schließen. Das Programm „Teig“ wählen und den Backautomaten starten. Nach 5 Minuten den Automaten ausschalten und den Vorteig mindestens 12 Stunden oder über Nacht gehen lassen.

4 Den Deckel des Automaten schließen. Das Programm „Teig“ wählen und den Backautomaten starten. Wenn der Signalton für die Zugabe weiterer Zutaten ertönt, oder 5 Minuten vor Ende der Knetphase, Tomatenstückchen und Basilikum hinzufügen. Wenn das Programm beendet ist, den Brotbackautomaten ausschalten und die Brotform heraus-

5 Den Teig in 2 gleich große Portionen teilen und auf 2 bemehlten Backblechen zu rechteckigen, 2,5 cm dicken Laiben formen. Mit Mehl bestäuben und nicht abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

3 Für den Teig das Wasser auf den Vorteig gießen. Olivenöl

6 Die Brote eventuell mit Tomatenstückchen garnieren und im vorgeheizten Backofen 25–30 Minuten bei 220 °C goldbraun backen.