

Rosmarin-Ciabatta



Rezept

1. Rosmarin waschen und die Nadeln abzupfen.
2. Rosmarinnadeln und Ruchmehl (100g) in den Mixtopf geben und **10 Sekunden / Stufe 8** hacken.
3. Hefe, Ruchmehl, Weissmehl, Salz und Zucker zugeben und **5 Sekunden / Stufe 7** mischen.
4. Wasser und Öl zugeben und **2 Minuten / Teigstufe** kneten.
5. Den Teig in eine grosse Schüssel füllen und zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.
6. Am nächsten Tag den Teig aus der Schüssel nehmen und halbieren.
7. Den halbierten Teig zu zwei länglichen Broten formen und leicht drehen.
8. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
9. Mit etwas Wasser bestreichen und mit grobem Meersalz bestreuen.

Backen

1. In der unteren Hälfte des auf 200° Umluft vorgeheizten Backofens 25-30 Minuten backen.

Zutaten

- 4 Zweige Rosmarin
- 100 g Ruchmehl
- 0.5 Würfel Frischhefe (20g) oder ein halbes Päcklein Trockenhefe
- 100 g Ruchmehl
- 550 g Weissmehl
- 1,5 - 2 gestrichene TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 470 g Wasser, kalt
- 3 EL Olivenöl
- grobes Meersalz zum Bestreuen