

## Hannes Weber Ciabatta-Variationen

### Zutaten

480 g	Weizenmehl Type 550
20 g	Roggenmehl Type 1150
20 g	Sauerteig
6 g	Hefe
15 g	Olivenöl
10 g	Backmalz / Honig
11 g	Salz
360 g	Wasser, sehr kalt

### zusätzlich:

50 g	Roggenmehl zum Aufarbeiten
etwas	Olivenöl
2 EL	Kräuter der Provence, getrocknet
20 g	eingelegte, getrocknete Tomaten
100 ml	Tomatensugo, passiert
100 g	Mozzarella
100 g	Fetakäse
50 g	eingelegte Peperoni



### Zubereitung

1. Weizenmehl, Roggenmehl, Sauerteig, Hefe, Olivenöl, Backmalz, Salz und Wasser in die Teigmaschine geben und ca. 10 Minuten langsam und dann ca. 8 Minuten schnell kneten, bis sich der Teig vom Kesselrand löst.

2. Eine Schüssel mit Pflanzenöl auspinseln, den frisch gekneteten Teig in die Schüssel geben. Sie sollte nur halbvoll sein, damit der Teig noch aufgehen kann. Den Teig mit Öl bepinseln oder die Schüssel umgehend mit Frischhaltefolie abdecken und 60 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen, dann über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

3. Den gereiften Teig vorsichtig in der Schüssel zusammenlegen und wiederrum mindestens 60 Minuten gehen lassen.

Vor dem Backen den Backofen mit Backstein auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

4. Den gereiften Teig auf eine leicht mit Roggenmehl bemehlte Tischplatte stürzen. Mit einem Teigschaber oder einer Spachtel Teigstücke von ca. 400g abstechen, mit der bemehlten Seite nach oben auf eine geölte Platte setzen und unterschiedlichen Zutaten belegen:

- Das Mehl mit einem kleinen Besen abstreifen, mit Olivenöl abstreichen und mit mediterranen Kräutern bestreuen
- Das Mehl mit einem kleinen Besen abstreifen, mit Olivenöl abstreichen und gehackte getrocknete Tomaten etwas in den Teig eindrücken.
- Das Mehl mit einem kleinen Besen abstreifen, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Tomatensauce darauf geben und gehackten Mozzarella darüber streuen.
- Das Mehl mit einem kleinen Besen abstreifen, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken, gehackten Fetakäse und gehackte eingelegte Peperoni drauf streuen.

5. Die Teigstück wiederholt ca. 15 Minuten liegen lassen danach im vorgeheiztem Backofen direkt auf dem Backstein ca. 20 Minuten backen.