AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Italien

CIABATTINI MIT ROSMARIN



Rezept: Mathias Neubauer. Brot. Gräfe und Unzer 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Frisch gebacken, peppt das Brötchen jeden Apéro, jedes Sommer-Buffet auf. (+2 Std. Teigruhe, 35 Min. Teiglinge gehen lassen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

270 g	Weissmehl (Typ 550)	20 g	Backmalz
270 g	Vollkornmehl (Typ 1050)	13 g	Backhefe, frische
14 g	Salz	385 g	Wasser
20 g	Milchpulver	0.5 dl	Olivenöl
		2 Zw	Rosmarin, frischer

ZUBEREITUNG

1. Beide Mehlsorten mit Salz, Milchpulver, Backmalz, Hefe und Wasser in die Knetmaschine geben, langsam 2 Min. mischen, anschliessend im schnellsten Gang 6 Min. kneten. Nach und nach 40 ml Olivenöl dazugeben bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.
2. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln grob von den Stielen zupfen und in das restliche Olivenöl einlegen. Eine grosse Schüssel dünn mit Öl auspinseln, den Teig hineingeben und mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 2 Std. bei Raumtemperatur ruhen lassen.
3. Nach der Freigabe den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche stürzen und behutsam flach drücken. Den Teig mit dem Teigschaber in Portionen zu je etwa 70 g teilen. Die Teiglinge mit der Schnittfläche nach oben auf das mit Backpapier belegte Backblech legen. Den frischen Rosmarin aus dem Öl nehmen und in die Teigoberfläche drücken. Die Teigstücke mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur ca. 35 Min. gehen lassen. Den Ofen auf 230° C vorheizen.
4. Die Ciabattini auf dem Blech in der Backofenmitte einschieben ca. 15 Min. goldbraun backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.