Ciabatta mit Kräuterbutter

Ciabatta:

250 g Weizenmehl Typ 00 (Alternativ Typ 405)
165 ml Wasser
10 g frische Hefe
7 g Salz

Kräuterbutter:

250 g **ANDECHSER NATUR** Bio-Almbutter Sauerrahmbutter, auf Zimmertemperatur
1 TL Salz
1 Knoblauchzehe, gepresst
6 EL Kräuter (frisch gehackt oder eine TK-Kräutermischung)
1 Prise Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft

So geht's

1. Für das Ciabatta alle Zutaten für etwa 10 Minuten in der Küchenmaschine oder von Hand 15 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Diesen in eine große, leicht eingeölte Schüssel (am besten eine eckige) legen, mit Deckel verschließen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, von allen vier Seiten einmal dehnen und nach innen falten. Abgedeckt 2 Stunden an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Währenddessen alle 30 Minuten den Vorgang mit dem Dehnen und Falten wiederholen.

3. Anschließend auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und vorsichtig zu einem sehr flachen Ciabatta formen, ohne zu viel Luft rauszudrücken. Auf Backpapier legen, mit Mehl bestreuen und abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

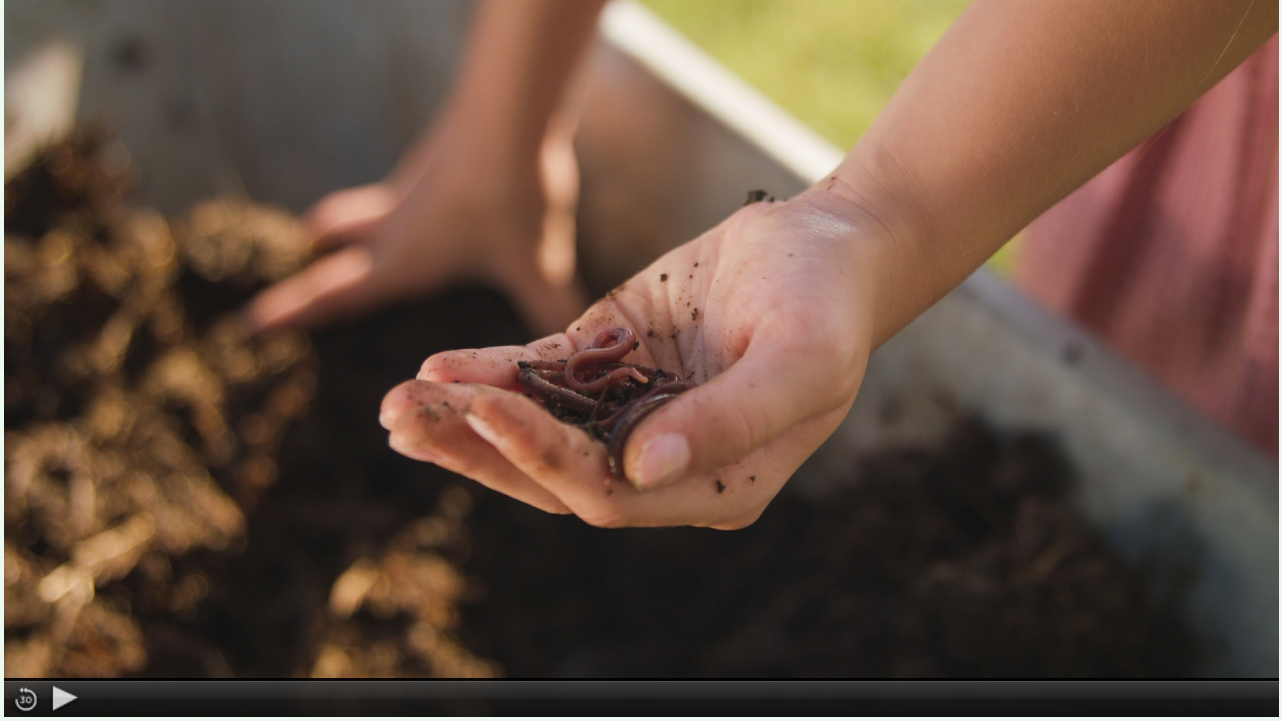
4. Währenddessen den Backofen mit Backblech auf der mittleren Schiene auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5. Das Ciabatta einmal längs in der Mitte etwa 2 cm tief einschneiden. Mit dem Backpapier vorsichtig in den heißen Ofen auf das Backblech legen und 20 Minuten backen.
Für die Kräuterbutter, den **ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter Sauerrahmbutter** mit allen Zutaten vermengen. Das geht am besten mit einer Gabel. Die Kräuterbutter dann mit Hilfe von Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?