

wein & wissen

Matthias Kredel
Föhrenweg 27
91301 Forchheim
Tel: 0178 – 7278348

**Baguette-Chiabatta**

- 1 Würfel Hefe
 - 1 TL Zucker
 - 0,75 Liter Wasser oder Milch
 - 100 ml Olivenöl
 - 2 flache EL Salz
 - 1 Kg Mehl
- Lauch ,Thymian, oder Rosmarin

Lauwarmes Wasser oder Milch in eine große Schüssel geben und die Hefe darin auflösen.
Nach und nach die anderen Zutaten dazu geben und mit einem Kochlöffel verrühren.
(Kein Mixer verwenden)

ca. ½ -1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den so aufgegangen Teig aus der Schüssel nehmen und nicht mehr durchkneten nur noch in eine längliche Form ziehen bzw. formen. Mit einer Teigkarte (Schlessinger) oder Messer in 3- 4 Teile aufteilen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 200 ° C mit Umlufteinstellung backen.

Nicht vergessen! Eine Wasserschale unten in den Herd stellen.

Wenn eine Kruste erwünscht wird, geformte Brotstücke vor dem Backen wässern!
Bei Chiabatta geformte Brotstücke bemehlen!