

Ciabatta Mozarell Schinken Brot



Zutaten:

15 g Hefe
1/4 l Wasser
1 TL Zucker
450g Mehl
1 EL Olivenöl
1 TL Salz
300g Mozzarella
175g Schinken

Die Menge reicht für 2 Brote. Die Hefe mit 1/4 l lauwarmen Wasser verrühren und Zucker zugeben. 10 Minuten gehen lassen. Mehl mit Olivenöl und Salz vermischen. Nach und nach das Hefewasser zufügen. Kneten bis ein glatter Teig entsteht der sich leicht von der Schüssel löst. Teig abdecken und 1 Stunde gehen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche kurz durchkneten und danach in 2 Teile teilen. Jede Teighälfte zu einem Rechteck ausrollen. Mozzarella gut abtropfen lassen in Scheiben schneiden und auf Teighälften verteilen. Den Schinken darüber geben. Die kurzen Seiten des Teiges einmal einschlagen. Den Teig zusammenrollen. Nahtstellen gut zusammendrücken. 20 Minuten gehen lassen. Ofen auf 210° vorheizen. Auf der 2. Schiene von unten ca. 20 Minuten backen lassen.