

# cruisergers ciabatta brot für coleman ofen

Zutaten für 2 kleine Formen im coleman ofen

1 kg Mehl (Weizenmehl 550 und Dinkelmehl 630 gemischt je zur Hälfte)

nach belieben kann man auch nur Weißmehl nehmen oder andere Mehle,  
nur zu grobe Mehle sind für ciabatta - Brot nicht so gut geeignet

600 ml lauwarmes wasser

40 gr. Hefe (1 Würfel) oder 1 Päck. Trockenhefe

20 gr. Zucker

20 gr. Salz

50 ml Olivenöl

2 kleine Backformen ca. 22 x 22 cm ca. 3-4 cm hoch oder ähnlich passend für den coleman ofen

Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde ausformen.

Die Hefe in 300 ml Wasser vorher auflösen und mit dem Zucker und der Hefe einen Vorteig anrühren.

Etwas Mehl drüber bestäuben und gehen lassen bis er sich deutlich vergrößert hat.

Dann das restl. Wasser, das Salz und das Öl zugeben und alles zu einem möglichst glatten Teig verrühren. Den Teig in 4 kleine Leibe formen und an warmer Stelle gehen lassen bis sie ca. doppelt so groß sind.

Je 2 kleine Leibe in eine Form geben und bei 150 – 170 ° im coleman ofen ca. 20-30 backen biss sie goldbraun sind.

Immer wieder mal in den Ofen schauen wie die Färbung ist

btt storndorf 06.-09. Sept 2013

guten appetit wünscht euch cruisergerd btt sept.2013

