

# Ciabatta MIT OLIVEN

## Zutaten:

900 g Weizenmehl  
2 Pck. Trockenhefe  
500 ml Wasser, lauwarm  
5 EL Milch, lauwarm  
1 EL Olivenöl  
1 EL Salz  
100g grüne Oliven ohne Stein, gehackt

## Zubereitung:

500g Mehl mit Hefe mischen. Wasser, Milch, Öl und Salz hinzugeben. Mit Knethaken zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten.

Mit Mehl bestäuben und zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen, bis der Teig sich vergrößert hat.  
Oliven zum Teig geben und gut verarbeiten.  
Teig nochmals gehen lassen (etwa 20-30 Minuten).

Teig vierteln und 4 Brote formen. Dabei nicht kneten!  
Zugedeckt nochmals etwa 90 Minuten ruhen lassen. Er geht nur noch wenig auf.  
Ein oder gleich zwei Backbleche im Ofen erhitzen, etwa 5 Minuten bei 200 Grad. Anschließend Backpapier und je zwei Fladen aufs Blech legen, mit Wasser bestreichen und mit etwas Mehl bestäuben. Bei etwa 200 Grad 20-25 Minuten backen.

... SCHMECKT TOLL ZUR WALNUßCREME ABER AUCH PUR,  
MIT BUTTER ODER GUTEM OLIVENÖL BESTRICHEN