CIABATTA BRÖTCHEN

VEGAN

Portionen: für ca. 12 Brötchen

ZUBEREITUNG

Zaubere ein bisschen Urlaubsfeeling auf den Küchentisch ☺

Das Mehl in eine Schüssel wiegen. Die Hefe in ein Glas bröseln, 1TL Zucker dazu und mit 120ml lauwarmen Wasser anrühren.

Eine Mulde ins Mehl drücken und den lauwarmen Hefebrei hinein gießen. Mit Mehl vom Rand zudecken und 20 Minuten in der warmen Küchen stehen lassen.

Salz, Dost, den restl Zucker (2TL) und das Öl rund um den Hefebrei, nur auf das Mehl verteilen.

Nun mit dem Rührgerät langsam einen etwas klebrigen Teig kneten. Die restlichen 300ml lauwarmes Wasser nach und nach dazugeben.

Ich mags ja bekanntlich am Liebsten handgemacht und so knete ich zumindest zum Schluss mit der Hand noch etwas Mehl unter - bis ein geschmeidiger Brotteig entsteht ☺

Dieser darf nun für ca 1 Stunde in ein Geschirrtusch gewickelt gehen. (Er wird sich verdoppeln.)

Jetzt nochmals mit etwas Mehl gut durchkneten, zurück ins Geschirrtuch und für eine weitere Stunde gehen lassen.

Den fertigen Teig nun auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche in 12 gleichgroße Stücke teilen. Jedes für sich ordentlich durchkneten und je nach Lust und Vorliebe formen.

Ich habe versucht 4-eckige Teiglinge zu machen und sie an den Rändern mit dem Messer gerade geschnitten. Der Verschnitt ist jeweils ins nächste Brötchen gewandert und das Letzte wurde rund ☺

Die fertigen Brötchen mit genügend Abstand auf ein bemehltes Backbleck geben und nochmals, dieses Mal ohne Geschirrtuch 1 Stunde gehen lassen.

Rechtzeitig das Rohr bei Ober-und Unterhitze auf 210°C aufheizen. Eine Auflaufform mit Wasser gefüllt unten in den Herd stellen.

Auf mittlerer Schiene die Brötchen für 20 Minuten backen. Auflaufform raus und zurück auf 190°C stellen. Nochmals 15-20 Minuten backen, auskühlen lassen, FERTIG...

Am Besten mit Olivenöl und Wildkräutersalz ☺

ZUTATEN

700g Mehl (ich nehme Dinkel-VK Mehl)

1 Würferl frische Hefe (42g)

3 TL Rohrzucker

420ml warmes Wasser

3 Tl Salz

2 El wilder Dost oder Oregano

9 EL Olivenöl

Mehl zum Kneten

Jacqueline Flasch
Im Kräutergarten
Brandstatt 6
4644 Scharnstein

Simsalabim, deine Lavendula