

Tomate-Mozarella-Dinkel-Ciabatta

Auf dem großen Ofenzauberer plus

Vorbereitungszeit 15 Min | Backzeit 20 Min



So wird's gemacht:

Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min/37°C/Stufe 1 vermischen. Mehl, Olivenöl und Salz zugeben, 3 Min/kneten und in eine leicht bemehlte Schüssel geben. Teig mindestens 3 Stunden gehen lassen. Mixtopf spülen.

Parmesan in den Mixtopf geben und 15 Sek/Stufe 10 zerkleinern. Sonnenblumenkerne, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Salz zugeben, 15 Sek/Stufe 5 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und zu einem länglichen Laib formen, Nicht kneten!

Teigling auf den großen Ofenzauberer geben, bemehlen und 25 Min im Backofen backen.

In der Zwischenzeit Mozzarella und Tomaten in dünne Scheiben schneiden.

Ciabatta etwas abkühlen lassen, einschneiden, jeden Einschnitt mit Pesto, Tomate und Mozzarella füllen und nochmal für 10 Min überbacken.

ZUTATEN: für 4 Personen

- 300 g Wasser
- 20 g Hefe
- 1 TL Zucker
- 500 g Dinkelmehl
- 30 g Olivenöl
- 2 TL Salz
- 30 g Parmesan
- 20 g Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Basilikumblätter
- 50 g natives Olivenöl
- ½ TL Salz
- 2 Tomaten
- 2 Kugeln Mozzarella

Gutes Gelingen, Deine Melli