# Ciabatta Brötchen

| | |
|---|---|
| 325 g | Weissmehl |
| 1/2 | Hefewürfel |
| 1/2 TL | Zucker |
| 75 g | Hartweizengriess |
| 25 g | Olivenöl |
| 1 1/2 TL | Salz |
| 210-250 ml | Wasser, lauwarm |

1. Alle Zutaten in den geben und 2min / Knetstufe kneten
2. In eine Schüssel umfüllen und mind. 30min. gehen lassen.
3. Mit einem grossen Löffel Brötchen abstechen (Teig nicht mehr kneten)
4. In den kalten Ofen schieben und 25min. bei 180° backen. (oder Heissluft feucht beim Steamer)

   (Natürlich können die Brötchen auch einfach auf einem Blech gebacken werden.)

Marion Inderbitzin-von Euw I Thermomix-Repräsentantin I www.mixeria.ch I 041 810 23 63