



# WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats Juli

## Baucks Gemüse Ciabatta

*von Beate Kiss*

*Das Picknick spielt auf unseren Reisen eine wichtige Rolle und die beste Grundlage ist immer ein leckeres Brot.*

### Zutaten

<b>500g</b>	<b>Weizenmehl 1050 (es schmeckt aromatischer mit dunklerem Mehl)</b>
<b>1 EL</b>	<b>Salz</b>
<b>½ Würfel</b>	<b>Hefe (21g) oder 1 Packung Trockenhefe</b>
<b>250 ml</b>	<b>lauwarmes Wasser</b>
<b>70 g</b>	<b>weiche Butter</b>
<b>1</b>	<b>kleingeschnittene Zwiebel</b>
<b>½</b>	<b>rote Paprika</b>
<b>1</b>	<b>Möhre, geraspelt</b>
<b>Mehl</b>	<b>zum Bestreuen</b>

### Zubereitung

1. Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen.
2. Alle Zutaten mit dem Handrührgerät zusammenkneten bis ein geschmeidiger, weicher Teig entsteht. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
3. Danach noch einmal gut durchkneten.
4. Brotteig in zwei gleichgroße Stücke teilen und mit reichlich Mehl zu zwei langen Ciabatta ziehen.
5. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und nochmal 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
6. Eine Schale Wasser in den Ofen stellen. Für ca. 45 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 °C goldgelb backen. Das Brot ist gar, wenn es hohl klingt, wenn man auf den Boden klopft.

**Tipp:** Natürlich kann man auch ein Oliven Ciabatta daraus machen und kleingeschnittene Oliven dazugeben.

Gut schmeckt auch eine Kombination von 2-3 EL kleingehackten, frischen Kräutern und 2 zerdrückten Knoblauchzehen statt des Gemüses.

Wie immer kann man seiner Fantasie freien Lauf lassen....

Viel Spass und Guten Appetit!

