



# OLIVEN-TOMATEN- CIABATTA

## ZUTATEN

- 20 g** Olivenöl  
(und etwas mehr zum Einfetten)
- 300 g** Wasser
- ½** Hefe (Würfel)
- 500 g** Weizenmehl
- 1½ TL** Salz
- 60 g** Tomaten  
(getrocknet)
- 40 g** schwarze Oliven  
(entsteint)
- 1** Rosmarin (Zweig)

## ZUBEREITUNG

1. Ein Backblech mit Olivenöl einfetten
2. Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min. / 37° / Stufe 2 erwärmen
3. Mehl, Öl und Salz dazugeben, 2,5 Min. / Teigstufe kneten
4. In dieser Zeit, die Tomaten, Oliven und Rosmarin von Hand klein schneiden und anschliessend dem Teig dazugeben und 1 Minute fertig kneten
5. Teig umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen
6. In dieser Zeit Backofen auf 250° vorheizen
7. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen und mit Mehl bestäuben
8. Aus dem Teigrechteck mit einer Teigkarte vorsichtig 10 Brötchen abstechen, auf das vorbereitete Backblech legen
9. Brötchen ca. 12 Minuten backen, auf dem Backgitter abkühlen lassen

## TIPP

Eignen sich super als Hamburgerbrötchen, lassen sich gut vorbereiten und auf dem Grill nochmals knusprig grillieren.