

Ciabatta mit Pilzen und Mozzarella



Zutaten

für den Vorteig *

2 g frische Hefe
125 ml lauwarmes Wasser
175 g Mehl

für den Hauptteig

5 g frische Hefe
3 EL Milch
120 ml Wasser
2 EL Olivenöl
275 g Mehl
12 g Salz

für den Belag

1 Knoblauchzehe
300 g frische, braune Champignons
2 Frühlingszwiebeln
100 ml Weißwein (trocken)
1 Kugel Mozzarella
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
Thymian oder Petersilie

* ergibt 2 Brote

Zubereitung

Zuerst bereitet ihr die Ciabatte vor: Setzt am Vortag den Vorteig an, indem ihr die Hefe in 125 ml lauwarmen Wasser auflöst. Gebt dann das Mehl hinzu und verknetet es kurz zu einem Teig. Lasst den Vorteig über Nacht zugedeckt ruhen (12-16 Stunden).

Am nächsten Tag löst in die Hefe in der Milch auf und vermischt sie anschließend mit dem Wasser, dem Öl und dem Vorteig. Gebt nun das Mehl und das Salz hinzu und verkneten den Teig mithilfe eures Mixers (Knethaken). Wenn sich eine Kugel geformt hat, könnt ihr den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen. Kneten den Teig mit euren Händen weitere 2 bis 3 Minuten weiter.

Lasst den Teig anschließend zugedeckt in einer eingeölkten Schüssel bei Zimmertemperatur 2 Stunden gehen.

Nach der Ruhezeit halbiert ihr den Teig und rollt und zieht ihn in eine längliche Form. Setzt die Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech, bestreicht sie ein wenig mit Mehl, deckt sie mit einem Küchentuch ab und lasst sie weitere 2 Stunden ruhen.

Kurz vor Ende der Ruhezeit heizt ihr den Backofen auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vor. Wenn ihr einen Pizzastein habt, könnt ihr diesen gerne benutzen. Gebt die Brote in den Ofen und stellt eine Schüssel mit Wasser auf den Boden eures Backofens. Schließt sofort die Tür und lasst die Ciabatte ca. 30 Minuten backen. Sie sollten eine schöne goldene Farbe haben und knackig sein.

Während die Brote auskühlen, könnt ihr schon einmal den Belag vorbereiten: Schält die Knoblauchzehe und schneidet die Frühlingszwiebeln und Pilze in feine Ringe bzw. in Scheiben. Entpackt den Mozzarella und lasst ihn ein wenig abtropfen.

Erhitzt das Öl in der Pfanne und bratet die Pilze darin an. Wenn sie schön Farbe angenommen haben, gebt ihr kurz die Frühlingszwiebeln dazu und löscht das Ganze mit dem Weißwein ab. Gebt an dieser Stelle den Thymian hinzu, wenn ihr mögt. Lasst die Flüssigkeit anschließend komplett einreduzieren und würzt die Pilze mit Salz und Pfeffer.

Während die Flüssigkeit verkocht, schneidet ihr eins der Brote in Scheiben (je nach Wunsch ca. 1-2 cm dick) und toastet sie entweder unter dem Grill eures Ofens oder im Toaster. Schneidet währenddessen den Mozzarella in dünne Scheiben.

Dann halbiert ihr die Knoblauchzehe quer und fahrt damit ein- / zweimal über das noch heiße Brot. Legt sofort eine Scheibe Mozzarella darauf und toppt diesen mit den Pilzen. Das muss etwas schnell gehen, damit euch der Käse leicht zerläuft. Wenn ihr euch für die Petersilie statt den Thymian entschieden habt, könnt ihr die Bruschette mit frischer Petersilie garnieren.

Tipp: Wer es kräftiger mag, dem sei hier angebratener Halloumi-Käse empfohlen. Mir als Salzfetischistin schmeckt auch diese Variante gut ;)



<http://heissundinnig.com/2015/04/04/Ciabatta-mit-Pilzen-und-Mozzarella/>