

# Ciabatta-Brot mit Parma-Schinken und Mozzarella



Ein wenig ketzerisch gesprochen ist das Ciabatta lediglich ein eingerolltes Weißbrot, bei dem die kurzen Enden eingeklappt sind. Das sollte jedem gelingen. Doch hier meine erprobte Variante.

## Zutaten

- 15 g frische Hefe (trockene war mir immer ein Greuel!)
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 450 g Mehl (der einfache Typ 405 reicht!)
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 300 g Mozzarella
- 175 g Parmaschinken

etwa eine Handvoll frische Kräuter, die in den Teig eingearbeitet werden.

Ich habe ein Gemisch aus Rosmarin, Thymian, Oregano, Schnittknoblauch und Salbei genommen.

All das muss aber nicht sein.

Nur Kräuter sind halt meine Blumen. 😊

## Zubereitung

Hefe mit Wasser verrühren. Dann den Zucker zugeben und alles ca. 10 Minuten gehen lassen.

Die Handvoll Kräuter mit dem Messer oder wie ich mit der Kräuterwiege sehr fein hacken.

Mehl, Olivenöl, Kräuter und Salz in eine Schüssel geben. Das Hefewasser unter ständigem Kneten nach und nach zufügen. Es soll ein glatter Teig entstehen, der sich leicht vom Schüsselrand löst.

Die Schüssel abdecken und 1 Std. gehen lassen.

Den Teig auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche geben und kurz durchkneten. Dann halbieren und jede Hälfte zu ein Rechteck von ca. 30 cm x 15 cm ausrollen.

Mozzarellascheiben gleichmäßig auf jedes Rechteck geben und mit Parmaschinken belegen. Nun jede Hälfte von den kurzen Seiten her einmal einschlagen und dann längs zu einem Ciabatta rollen, dabei die Naht fest zusammendrücken.

Alles auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und noch einmal 20-30 Min. gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 ° C Ober-/Unterhitze auf der 2. Schiene von unten ca. 35 Min. backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen. Dann in Scheiben schneiden und servieren.

Schwierigkeit



mittel

{(rater>id=ciabatta-brot\_mit\_parma-schinken\_und\_mozarella|name=item1|type=rate|headline=off)}

[[Backrezepte](#), [Brote](#), [Ciabatta](#), [italienisch](#), [Hefe](#), [Weizenmehl](#), [Mozzarella](#), [Parmaschinken](#), [Rosmarin](#), [Thymian](#), [Oregano](#), [Schnittknoblauch](#), [Salbei](#)]

From:  
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:  
[https://kochen.dieckmann.cloud/backrezepte/brote/ciabatta-brot\\_mit\\_parma-schinken\\_und\\_mozarella?rev=1624209679](https://kochen.dieckmann.cloud/backrezepte/brote/ciabatta-brot_mit_parma-schinken_und_mozarella?rev=1624209679)

Last update: **20.06.2021 19:21**

