

# Ciabatta Brötchen aus der Brownieform von Pampered Chef

Rezeptidee von Meike Jundt und Bild von Monika Camera



*Ciabatta Brötchen aus der Brownieform von Pampered Chef*

## **Zutaten:**

- 225 g Wasser
- 20 g Hefe
- 1 TL Zucker
- 400 g Weizenmehl 550
- 1-2 TL Salz
- 5 EL Olivenöl

Hefe, Zucker und Wasser in den Mixtopf geben und 3 Min./37 Grad/Stufe 1 auflösen.  
Restliche Zutaten dazu und 5 Min./ Teigknetstufe kneten

Teig umfüllen und ca. 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen,  
bis der Teig sich verdoppelt hat

Teig auf einer leicht bemehlten Teigunterlage falten

Dann zu einer Rolle formen und in 12 Stücke teilen

Teigstücke zu einer Kugel formen und rundschleifen - in die Brownieform setzen und  
abgedeckt (Deckel Keep & Carry zur Brownieform) auflegen nochmals ca. 1 Stunde ruhen  
lassen

Danach bei 220 Grad O/U Hitze in den kalten Ofen auf den untersten Rost stellen – Backzeit  
ca. 20 Minuten

Nach dem Backen die Brötchen aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen  
lassen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Weitere Rezepte: [www.martinaziehlmitpamperedchef.de](http://www.martinaziehlmitpamperedchef.de)

Onlineshop: [www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)