

Ricotta-Ciabatta mit Thymian



> 30 Min.



Normal



Vegetarisch



Zubereitung

1. Aus dem Weizenmehl, Wasser und Hefe einen Vorteig herstellen. Den Teig in eine Schüssel geben und zugedeckt bei Raumtemperatur mindestens 7 Stunden gehen lassen.
2. Für den Teig die beiden Mehlsorten gut vermischen. Die Zucchini fein raspeln und in einem Geschirrtuch die Flüssigkeit kräftig ausdrücken. Alle Zutaten inklusive dem **GOLDSTEIG Ricotta** und dem Vorteig gut miteinander verkneten. Den hergestellten Teig für weitere 1 bis 2 Stunden zugedeckt gehen lassen.
3. Den Teig auf einer gut mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche teilen und drei gleich große Ciabattas formen und nochmals 1 bis 2 Stunden gehen lassen.
4. Die Ciabattas bei 180 Grad (Umluft) für 40 - 45 Minuten backen.

Tipp

Das Ciabatta ist die perfekte Beilage zum Grillen.

Zutaten



Für 3 Ciabatta:

Für den Vorteig:

- 250g Weizenmehl 550
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 250g Wasser

Für den Teig:

- 300g Weizenmehl 550
- 300g Weizenmehl 1050
- 250g Zucchini
- 250g **GOLDSTEIG Ricotta**
- 150g Wasser
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 EL grobes Meersalz
- 1 EL getrockneten Thymian

