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