

Ciabatta mit Walnüssen



Frisches Weißbrot mit nussigem Geschmack. Einfach himmlisch. Schmeckt zu einer kräftigen Speck- und Käsebrozeit genauso wie zu leichten Antipasti.

Zutaten:	Zubereitung:
500 g Weizenmehl	in eine Schüssel sieben
½ Würfel frische Hefe	in die Mitte bröckeln
½ Eßl Zucker	über die Hefe streuen
300 ml lauwarmes Wasser	über die Hefe gießen. 15-20 Minuten gehen lassen, bis die Hefe Blasen wirft
2 Teel Olivenöl	und
50 g Walnusskerne	Hälften oder grob gehackt ganz nach Belieben.
2 gestrichene Eßl Salz	zugeben. Den Teig gut verkneten, bis er glänzt. Zugedeckt 2 Stunden gehen lassen. 2 längliche Laibe formen. Auf ein Backblech legen und mit einem feuchten

	Tuch abgedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen. Die Laibe müssen annähernd das doppelte Volumen bekommen.
--	--

Temperatur:	220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
Backzeit:	25 Minuten backen.