

Ciabattabrötchen mit Blütenzaubersalz

440 ml lauwarmes Wasser

1 Päck. Trockenhefe

450 gr. Mehl Schär Mix B

3 EL Olivenöl

1 1/2 TL Blütenzaubersalz (Sonnentor)

Geschmeidigen Teig herstellen, mit feuchten Händen Brötchen formen. Wenn vorhanden eine gefettete Baguetteform verwenden.

(Variante: Röstzwiebeln oder kleingeschnittene Oliven oder getrocknete Tomaten unter mischen)
ca. 20 min. bei Raumtemperatur ruhen lassen

Backofen vorheizen, 200° Ober-/Unterhitze
(mit Feuchtigkeitszugabe wenn möglich)

zuletzt die aufgegangenen Brötchen erst mit warmen Wasser bestreichen, dann mit etwas Olivenöl und sofort ca. 25 min. backen