

Ciabatta

Zubereitet mit: Knorr

ca. 80 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 200 g Weizenmehl Type 550 plus etwas Mehl zum Ausrollen und Bestäuben
- 10 g frische Hefe
- 1/2 TL Honig
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL getrockneter Oregano
- 1 gestrichener TL Jodsalz
- 190 g Artischockenherzen (aus dem Glas)
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl
- 120 g Bergkäse
- 1 Btl. KNORR Feinschmecker Zwiebel Suppe
- 100 g gekochter Schinken, in dünnen Scheiben

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2066 kJ
Energie (Kilokalorien):	494 kcal
Fett:	18 g
davon gesättigte Fettsäuren:	7,7 g
Kohlenhydrate:	55 g
davon Zucker:	9,1 g
Ballaststoffe:	9,3 g
Eiweiß:	23 g
Salz:	4,2 g

Zubereitung

1. Für den Hefeteig Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Hefe in die Mulde bröseln und mit 125 ml lauwarmem Wasser, etwas Mehl und Honig zu einem dickflüssigen Vorteig verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort 10 Minuten gehen lassen.

2. Olivenöl, Oregano und Salz dazugeben und alles zu einem homogenen Teig verkneten. Wiederum abdecken und weiter 15 Minuten gehen lassen.

3. Teig auf Backpapier dünn zu einem Rechteck (ca. 30 x 20 cm) ausrollen und abgedeckt weitere 10 Minuten gehen lassen.

4. Artischocken in Spalten schneiden, Tomaten klein schneiden. Käse reiben. Beutelinhalt KNORR Feinschmecker Zwiebel Suppe in 1/8 l (125 ml) kochendes Wasser einrühren. Zwiebelcreme etwas abkühlen lassen und auf den Teig streichen. Mit Schinkenscheiben, Artischocken, Käse und Tomaten belegen und aufrollen.

5. Das Ciabatta auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, dabei die Naht nach unten legen. Das Ciabatta mit etwas Mehl bestäuben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 25 Minuten auf der untersten Schiene backen.

Tipps zu diesem Rezept

Ersatzweise kann man auch einen gekauften Hefeteig verwenden. Dazu passt ein gemischter Blattsalat.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Backzeit: 25 min Gehzeit: 35 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen