

# KÜCHEN by Otto Lehr HORN

[www.kuechen-horn.at](http://www.kuechen-horn.at)

## Ciabatta

900g Weizenmehl, 20 g Salz, 20 g Hefe frisch oder 2 Pkg Trockenhefe, 2 El Olivenöl, 5 El Milch, ca. ½ L Wasser, Oliven und getrocknete Tomaten nach Geschmack, Oregano,

Die frische Hefe mit etwas Mehl, der lauwarmen Milch gehen lassen und mit den restlichen Zutaten vermengen. Wasser nach Bedarf langsam zugeben und gut abkneten. Zum Schluss geschnittene getrocknete Tomaten und Oliven unterkneten und evtl. etwas Oregano zugeben.

Den Teig bei ca.40° gehen lassen, formen und mit Mehl bestäuben. Bei 200° mit Feuchtgaren niedrig oder Brotbacken backen.

# KÜCHEN by Otto Lehr HORN.at

Prager Straße 3-5 / Top 6

Parkdeck Öhlknechthof - gegenüber Lidl

3580 Horn

[www.kuechen-horn.at](http://www.kuechen-horn.at)

Tel: 0660/615 0 815

OJS Möbelhandel GmbH



**RIESIGE AUSWAHL ZUM KLEINEN PREIS**