

## Blitz-Ciabatta mit Kräuterzwiebel

### Zubereitung:

Milch, Wasser und Hefe verrühren. Mehl, Salz, Öl und Hefe-Milch mit Knethaken zu einem glatten, weichen Teig kneten. Den Teig bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten aufgehen lassen. Für die Füllung das Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin goldgelb andünsten. Zwiebel, Knoblauch und die Kräuter unter den Teig kneten. Zwei kleine Brote formen und auf das Backblech legen. Nochmals ca. 15 min. gehen lassen und danach abbacken.

Bei der Einstellung Klimagaren wird mit 2 Dampfstöße gearbeitet. (nach 8 Minuten nach weiteren 10 Minuten)

Im Automatikprogramm Backen-Brot-Baguette bitte das Programm sofort starten und nicht die Brote nochmals auf dem Blech gehen lassen.

<b>Einstellung:</b>	Klimagaren/Heißluft plus
Temperatur:	170 – 190°C
Schiene:	1. v. unten
Zeit:	30 – 35 Minuten

### Das brauchen Sie:

150ml lauwarme Milch  
150ml lauwarmes Wasser  
1 Würfel Hefe  
300g Weizenmehl  
200g Dinkelvollkornmehl  
½ TL Pfeffer  
2 TL Salz  
4 TL Zucker  
3 Essl. Öl

### Für die Füllung:

120 g Röstzwiebel  
4 Päckchen Ital. Kräuter (TK) oder  
4 EL Ital. Trockenkräuter