

# Ciabatta mit Schinken-Käse-Füllung

## Für 1 großes Brot

### Für den Hefeteig:

1/2 Würfel Hefe, 21 g	Zucker	300 g Mehl Type 550
150 g feiner Hartweizengrieß	Meersalz	5 EL Weißwein
2 EL Olivenöl	2 TL Thymianblättchen	

### Für die Füllung:

125 g Mozzarella	100 g Scamorza	80 g roher Parmaschinken
80 g gekochter Parmaschinken	Pfeffer	

### Außerdem:

Mehl	2 - 3 EL Olivenöl
------	-------------------

Für den Hefeteig die Hefe in eine Tasse bröckeln und mit 50 ml lauwarmem Wasser und 1 Prise Zucker verrühren. Den Hefeansatz zugedeckt etwa 10 Minuten gehen lassen.

In einer Rührschüssel Mehl, Grieß und 1 TL Salz mischen. Den Hefeansatz, Wein, das Olivenöl und 150 ml warmes Wasser hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst.

Sollte der Teig zu fest sein, noch etwas Wasser hinzufügen. Zum Schluss den Thymian unterkneten. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort 30 - 45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Für die Füllung die beiden Käsesorten in kleine Würfel schneiden. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und mit dem Nudelholz zu einem Rechteck von etwa 30 x 40 cm ausrollen. Den Teig mit den beiden Schinkensorten belegen, den Käse darüber verteilen und mit Pfeffer würzen. Die kurzen Seiten über der Füllung etwas nach innen schlagen, dann den Teig von einer Längsseite her aufrollen.

Die Rolle mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Rolle mit Olivenöl bestreichen und im Ofen auf der mittleren Schiene 30 - 40 Minuten backen.

Das Brot lauwarm abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

Cornelia Poletto am 15. Februar 2020