

# Ciabatta



## Verkehrsbezeichnung:

Weißbrot

## Zutatenliste:

Weizenmehl, Wasser, Vorteig, Olivenöl, Meersalz, Hefe

## Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Gluten

## Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ: 1046 / Brennwert in kCal: 250 / Eiweiß: 7,1 g / Kohlenhydrate: 48,3 g / Fett: 2,8 g / Broteinheiten (BE): 4,0 / entspricht: 25 g = 1 BE

## Gebäckcharakteristik:

Das Ciabatta ist gut gelockert und hat eine zartsplittrige Kruste. Der Geschmack ist sehr mild und fein abgestimmt.

## Verzehrsempfehlung:

Seinen Geschmack entfaltet es als Beilage zu Gegrilltem oder zu einem frischen Salat.

Als Bruschetta ist es unübertroffen: Brotscheiben rösten, Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Salz und Pfeffer mit Olivenöl mischen, damit die warmen Brotscheiben bestreichen...ein italienisches Gedicht!

Ciabatta kann aber auch gut mit süßem Honig oder einer leckeren, fruchtigen Konfitüre gegessen werden.

## Verzehrsfrische:

Weißbrot schmeckt am besten am ersten Tag. Gut verpackt in einem Kunststoffbeutel ist es am zweiten Tag noch gut zu verzehren. In etwas dickere Scheiben geschnitten, ergibt das Ciabatta einen besonders leckeren Toast.

*Mühl's*

# Brot

Lexikon

*Mühlhäuser*  
Der knusperfrische Bäcker