

## Ciabatta gefüllt mit Käse und Rucola



### Zutaten/Einkaufliste:

500 g glattes Mehl  
ca. 300 ml lauwarmes Wasser  
1 Pkg. Trockengerst  
1 EL Honig  
1 EL Meersalz  
1 EL Olivenöl

### Fülle:

80 g geriebenen Parmesan  
80 g Fontina oder anderen gut  
schmelzenden Käse  
80 g milder Gorgonzola  
1 Hand voll Rucola (oder Pesto)  
einige Blätter Basilikum  
Olivenöl

### Zubereitung:

Aus den Zutaten in einer Rührmaschine einen nicht zu festen Teig kneten und im Dampfgarer „Hefeteig gehen lassen“ oder „Gärstufe“ ca. 30 Minuten aufgehen lassen.

Für die Fülle alle Käsesorten mit den geschnittenen Rucola, Basilikum und Olivenöl vermischen.

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen und eine Hälfte mit Olivenöl bepinseln. Die Käsemischung gut darauf drücken und die zweite Hälfte darüber schlagen. Die Oberseite mit einer Gabel einige Male einstechen und ebenfalls mit Olivenöl bestreichen. An den Rändern gut andrücken. Das Brot ca. 20 Minuten gehen lassen.

Den Dampfgarer mit Backofen auf 210° Heißluft 100 % Feuchte oder Brotbackstufe oder CircoTherm Heißluft mit hoher Dampfunterstützung 210° aufheizen und dann das Brot bei dieser Einstellung ca. 35 Minuten backen.