



Zwiebelbrot



Arbeitszeit: ca. 15-25
Minuten



Koch- & Backzeit: ca. 1 Stunde



Portionen: 10



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- Weizenmischbrot 1kg
Brotbackmischung
- 30-40g Röstzwiebeln oder 3-4
mittelgroße frische Zwiebeln
- 1 Würfel Frischhefe oder 1
Päckchen Trockenhefe
- 1 EL Salz
- 730ml warmes Wasser

Zubereitung

Unserer Weizenmischbrot Backmischung 1 EL Salz und 1 Päckchen triebstarke Trockenhefe oder 1 Würfel Frischhefe zugeben. Achtung: Bitte Salz und Hefe nicht in Kontakt bringen.

Alle Zutaten mit 730 ml. warmem Wasser ca. 10 min. kneten.

Anschließend den Teig so lang gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Die Röstzwiebeln leicht mit Wasser benetzen und kurz in den Teig einarbeiten.

Jetzt den Teig aus der Schüssel nehmen und entweder auf einem Backblech in eine runde Form bringen oder in eine Kastenform einfüllen.

Die beschriebene Menge ergibt 2 Brote !!

Falls Sie nur 1 Brot backen wollen, dann bitte nur 1/2 Packung Weizenmischbrot verwenden und alle Zutaten halbieren!

Anschließend nochmal für 10-15 min. ruhen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C Ober- und Unterhitze ca. 1 Stunde backen.

Tipp: Falls Sie keine Röstzwiebeln zur Hand haben, einfach frische Zwiebeln mit etwas Butter oder Öl anbraten. Nach dem Erkalten, wie oben beschrieben, unter den Teig laufen lassen.

So schnell ist Ihr herzhaft duftendes Brot fertig!

