



Zwiebelbrot



Arbeitszeit: ca. 60 min



Koch- & Backzeit: ca. 45 min



ca. 700g Brot



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Bauernbrotbackmischung
- 330ml Wasser
- 1 Zwiebel angebraten oder 15g Röstzwiebeln

Zubereitung

Die gewürfelte Zwiebel in Olivenöl anbraten und mit Pfeffer und Salz abschmecken oder fertige Röstzwiebeln verwenden.

500g Bauernbrot-Backmischung und 330ml lauwarmes Wasser etwa 10 Minuten zu einem elastischen Teig kneten, dann die Zwiebeln in den Teig einarbeiten. Den Teig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Mit bemehlten Händen Brot oder Brötchen daraus formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen bzw. den Teig in eine gefettete Kastenform füllen. An einem warmen Ort 30 – 45 Minuten gehen lassen. Oberfläche mit Wasser bestreichen, einschneiden und mittig im vorgeheizten Backofen bei 230 °C (Umluft 210 °C) backen. Nach 10 Minuten die Temperatur um 30 °C senken.

Backzeiten:

1 Brot aus 500g Backmischung: 45 – 60 Min.

Brötchen: 15 – 25 Min.

Arbeitsweise im Brotbackautomaten:

Zuerst 330ml Wasser (25°C), dann die 500g Bauernbrot-Backmischung in die Knetform des Brotbackautomaten geben. Backprogramm starten (kein Vollkornprogramm).

Die Zwiebeln nach dem Signalton in den Backautomaten geben.

Das Brot schmeckt sehr lecker mit Schmalz bestrichen!

