



Zwiebelbrot, hausgemacht mit Weizenmehl

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Zwiebelbrot, hausgemacht, mit zarter Kruste und herzhaftem Brotanteil, mit Butter, Griebenschmalz, Salami, Rauchschinken

Zutaten

- 750 g Weizenmehl, 405, gesiebt
- 450 ml lauwarmes Wasser
- 2 El Pflanzenöl
- 90 g röstfrisch versiegelte Zwiebeln aus dem Supermarkt
- 1 Würfel frische Hefe, 42 g
- ½ Tl Zucker
- 2 Tl Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Das gesiebte Mehl mit dem Salz mischen und in eine Schüssel geben. In eine kleine Mulde die Hefe bröckeln, den Zucker dazu geben und mit 4 El warmem Wasser zu einem kleinen Vorteig mengen.

Schritt2

Zunächst abgedeckt an einem warmen Ort 15 - 20 min. vorgären.

Schritt3

Danach das Pflanzenöl und das restliche Wasser mit den Knethaken des Handmixers zu einem weichen, geschmeidigen Teig, glatt verarbeiten.

Schritt4

Zurück, als Kugel geformt, in die mit Mehl ausgestreute Schüssel geben und noch einmal ca. 30 min. an einem warmen Ort, abgedeckt aufgehen lassen.

Schritt5

Den aufgegangenen Teig ca. 5 min. kräftig durchkneten,

Schritt6

die Zwiebeln auf einer gemehlten Arbeitsfläche unterwirken, Nunmehr den Teig teilen und in 30 cm längliche Zwiebelbaguette oder auch Zwiebelbrötchen oder Baguettebrötchen formen.

Schritt7

Auf ein bemehltes Backblech setzen, erneut für ca. 30 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Schritt8

Danach 3-4 mal quer einschneiden und mit lauwarmem Wasser einstreichen. In den auf 220 ° C vorgeheizten Backofen ein feuerfestes Schüsselchen mit Wasser stellen und die Brote zunächst für 12 min. bei Ober / Unterhitze backen.

Schritt9

Danach auf 190 ° C zurückschalten und weitere 30 min. zu Ende backen.

Rezeptart: Brot und Brötchen **Tags:** brot, hausgemacht, Röstzwiebeln, selbstgemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zwiebelbrot-hausgemacht-mit-weizenmehl/>