

Zwiebelbrot mit Röstzwiebeln

Zutaten:

- 400 g Weizenmehl
- 150 g Roggenvollkornmehl
- 350 ml Wasser (lauwarm)
- 80 g Röstzwiebeln
- 1,5 TL Salz
- 10 g Frischhefe



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 60 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 70 Minuten
Ruhezeit:	1.5 Stunden

Zubereitung:

1. Löse die Hefe im lauwarmen Wasser auf. Verknete das Hefewasser mit Mehl und Salz zu einem geschmeidigen Teig. Knete die Röstzwiebeln unter.
2. Decke den Teig mit einem sauberen Küchentuch ab und lasse ihn für eine Stunde ruhen.
3. Falte den Teig zusammen und lege ihn in eine gefettete und bemehlte Brotbackform. Du kannst auch eine Kastenform verwenden.
4. Lasse den Teig abgedeckt erneut 30 Minuten ruhen. Schneide ihn dann ein.
5. Der Ofen wird zum Zwiebelbrot backen nicht vorgeheizt. Schiebe das Brot bei 230°C Ober-/Unterhitze für 60 Minuten in das untere Drittel deines Backofens. Wenn deine Form einen Deckel hat, verschließt du sie für die ersten 50 Minuten und nimmst ihn nur für die letzten 10 Minuten ab. Hast du keinen Deckel, reduzierst du die Backform nach den ersten 30 Minuten auf 190°C Ober-/Unterhitze.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

