

Zwiebelbrot

Ich liebe Zwiebelbrot. Da es bei unserem Bäcker leider immer genau dann ausverkauft ist, wenn ich unbändigen Appetit darauf habe, musste ich mal wieder selber ran.

Allerdings – das gebe ich ja zu – backe ich mittlerweile fast all mein Brot selbst. Dann ist es immer frisch, genau dann da, wenn man es möchte und man weiß auf jeden Fall, was drin ist.

Perfekte Kruste und innen wieder wunderbar fluffig.

Ich empfehle das Brot in einem Topf (oder Auflaufform) mit Deckel zu backen. Das wird einfach besser. Die Kruste wird beim „offenen“ backen nicht so genial, wie in einem Topf.

Zutaten für ein Brot :

- 400 g Weizenmehl (Typ 550)
- 1 Trockenhefe
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Honig (oder Zucker oder Agavendicksaft)
- 1 TL Backmalz (kann man auch weg lassen)
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 20 – 30 g Röstzwiebeln

Zubereitung:

1. Alle Zutaten vermischen.
2. Teig für ca. 3 Minuten verkneten.
3. Nun den Teig abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
4. Jetzt wird der Teig 10 x gefaltet. In etwa so, wie man Bettwäsche zusammenlegt. Unten habe ich euch mein Video verlinkt. Da könnt ihr euch anschauen, was ich meine.
5. Den Topf ausbuttern (oder Backspray) und bemehlen.
6. Den Teig zu einem Laib formen und in der Form für weitere 20 Minuten gehen lassen.
7. In der Zwischenzeit den Ofen auf 210 Grad Ober-

/Unterhitze vorheizen.

8. Laib einschneiden und Deckel auf die Form.

9. Auf der mittleren Schiene für 55 Minuten backen.

Das Brot sollte beim Klopfetest hohl klingen. Dann ist es fertig.