

ZWIEBELBROT BACKEN - AROMATISCH UND EINFACH LECKER

Vorbereitungszeit 20 Minuten | Backzeit 45 Minuten |

Leicht | 1 Portion



Dieses Zwiebelbrot wird mit frischen, angerösteten Zwiebeln gemacht. Durch eine kalte Gare im Kühlschrank von etwa 12 Stunden wird es besonders aromatisch und bekommt eine wunderbar saftige Krume. Das perfekte Brot für eine herzhafte Brotzeit oder auch zum Grillen.

Schritt 01

Die Zwiebelwürfel in einer [Pfanne*](#) mit 1 EL Öl anbraten, bis sie etwas Farbe und Röstaromen bekommen haben. Auf einen Teller geben und auskühlen lassen.

Schritt 02

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Die Hefe in dem Wasser auflösen und zu dem Mehl geben. Die abgekühlten Zwiebeln (dürfen noch lauwarm sein) und das Öl ebenfalls dazugeben und von Hand vermischen. Dann den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und so lange von Hand Kneten, bis ein schöner, geschmeidiger Teig entstanden

ist. Teig zu einer Kugel formen und mit Folie abgedeckt bei Zimmertemperatur für eine Stunde gehen lassen.

Kneten in der in einer Küchenmaschine: 3 Minuten auf Stufe 1 vermischen, danach 7 Minuten auf Stufe 2 kneten.

Schritt 03

Einen [Gärkorb*](#) mit einem [Leinen*](#)- oder Baumwolltuch auslegen und mit Mehl bestäuben (am besten Roggenmehl). Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Ovalen Laib formen ([siehe Video 8:03](#)). Abgedeckt im Kühlschrank bei 5-6 °C für 10-12 Stunden gehen lassen. Wenn es ein paar Stunden mehr werden, ist das hier nicht problematisch.

Schritt 04

Backofen mit einem [Pizzastein*](#) oder [Pizzastahl*](#) auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot aus dem Kühlschrank nehmen, auspacken und den Boden mit etwas Mehl bestäuben. Auf ein Backpapier stürzen. Einschneiden und unter Zugabe von Schwaden ([Dampf, siehe auch Video 12:33](#)) für 20 Minuten backen. Danach die Ofentür öffnen, den Dampf ablassen und das Backpapier entfernen. Je nach Farbe bei 180-200 °C für weitere 25 Minuten backen.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

[Meine Pfannen und Töpfe*](#)

Zwiebelbrot - einfach gutes Brot backen

Zutaten

Ergibt 1 Brot:

- 400 g Weizenmehl Typ 550
- 50 g Weizenvollkornmehl
- 50 g Roggenmehl Typ 1150
- 10 g Salz
- 310 g Wasser (20 °C)
- 3 g frische Hefe
- 10 g Olivenöl + 1 EL für die Zwiebeln zum Anbraten
- 100 g gewürfelte Zwiebel

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.3 / 5. Anzahl der Bewertungen 110

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#)