



# 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/>