Rezept

Zwiebelbrot

Ein Rezept von Zwiebelbrot, am 29.04.2024

Zutaten

- **2** Zwiebeln
- ½ TL Olivenöl
- ½ Würfel Hefe (20 g)
- Mehl zum Arbeiten
- ½ EL Butter
- **500 g** Weizenmehl
- **1 Prise** Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 BROT: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und grob hacken. In einer Pfanne die Butter und das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln bei mittlerer Hitze 4 Min. anbraten. Beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.

2. Das Weizenmehl auf einen großen Teller geben. In die Mitte eine Mulde drücken. 300 ml Wasser abmessen. Die Hefe in die Mulde bröckeln, mit wenig Wasser verrühren. Salz und Zwiebeln hinzufügen.

3. Alles kräftig kneten, dabei nach und nach das übrige Wasser unterkneten. Den Teig so lange kneten, bis er elastisch ist.

4. Den Teig mit bemehlten Händen kneten, zu einer Kugel formen und auf ein sauberes bemehltes Küchentuch legen. Zugedeckt 1 Std. 30 Min. ruhen lassen.

5. Den Backofen auf 150° (Umluft 140°) vorheizen. Vor dem Backen kurz prüfen, ob der Teig aufgegangen ist. Das Brot im heißen Backofen (unten) in 45 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.