

Rezept

Zwiebelbrot - Rezept für den Brotbackautomat

Ein Rezept von Zwiebelbrot - Rezept für den Brotbackautomat, am 25.04.2024

Zutaten

20 g Speck	1 kleiner Rosmarinweig
1 Zwiebel	1 1/2 TL Salz
25 g Sauerteigpulver	450 g Weizenmehl Type 1050
50 g Roggenmehl Type 997	1 1/2 TL Trockenhefe

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BROT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Den Speck würfeln und in einer Pfanne glasig werden lassen. Den Rosmarinweig im Fett mitdünsten. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Zu dem Speck geben und glasig dünsten. Abkühlen lassen.

2. 330 ml Wasser, danach die Zutaten in in die Backform geben. Bitte die Bedienungsanleitung des Gerätes beachten.