



Zwiebelbrot

Leckeres Buttermilch-Weizenbrot mit Röstzwiebeln. Wenige Zutaten, muß aber dafür insgesamt 3 Stunden gehen.

Zutaten:

1 Würfel frische Hefe (42 g)
1 TL Zucker
1 EL Salz
500 g Weizenmehl (405)
125ml lauwarme Buttermilch
50 g Röstzwiebeln

Backpapier fürs Blech

Zubereitung

Hefe in 200 ml warmem Wasser mit dem Zucker auflösen. Salz und das Mehl mischen und die Buttermilch dazugeben. Aufgelöste Hefe dazu gießen. Alle Zutaten 10 Min. kneten und in einer abgedeckten Schüssel eine Stunde gehen lassen.

Den gegangenen Teig noch einmal kräftig durchkneten und ein weiteres Mal in einer abgedeckten Schüssel für eine Stunde gehen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig noch einmal kneten, die Röstzwiebeln unterkneten und den Teig zu einem ovalen, flachen Brot formen. Den Laib auf dem Backblech abgedeckt noch eine weitere Stunde gehen lassen.

Backofen auf 250° (Umluft 230°) vorheizen. Das Brot mit warmem Wasser bestreichen und im Ofen auf mittlerer Schiene 5 Minuten backen. Die Temperatur auf 200° (Umluft 180°) reduzieren und das Brot in 25-30 Min. fertig backen.