

REZEPT-SAMMLUNG

Zwiebelbrot

Zutaten für 1 Portion(en) oder ca. 20 Brötchen:

750g Weizenmehl, Typ 1050
3 gestrichene TL Salz
½ TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe
½ l Wasser
Mehl zum Kneten
350g Zwiebeln
Butter
Zucker
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
Backpapier

Zubereitung:

Die Zwiebeln in Streifen schneiden. Eine Pfanne hoch heizen, etwas Butter in die heiße Pfanne geben und sofort die Zwiebeln zufügen und unter schwenken und rühren anbraten, die Hitze ein wenig reduzieren und so lange braten, bis die Zwiebeln eine schöne, dunkelbraune Farbe haben und durchgegart sind. Durch das lange braten, karamellisiert der in der Zwiebel enthaltene Zucker und sorgt so für einen süßlich, herzhaften Geschmack. Zum Ende der Garzeit kann man zusätzlich noch 3 Prisen Zucker hinzufügen und diesen karamellisieren lassen. Anschließend noch mit wenig Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Der Garvorgang der Zwiebeln kann gute 30 Minuten dauern. Hier ist langsames, vorsichtiges Braten angesagt. Zu schnelles Braten führt zum Anbrennen und dies bringt einen bitteren Geschmack!!!

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und das Salz und den Zucker gut damit vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineingeben. Das lauwarme Wasser (ca. 25-30 °C) in die Mulde geben und von innen nach außen mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten. Sind Mehl und Wasser soweit miteinander vermenget, geben Sie die gebratenen Zwiebeln mit hinzu und kneten den Teig weiter.

REZEPT-SAMMLUNG

Wenn der Teig nicht mehr an der Schüssel klebt, nehmen Sie ihn aus der Schüssel heraus auf die mit Mehl bestäubte Arbeitsplatte. Formen Sie ihn zu einem Ballen und kneten ihn mit den Händen noch einmal 10-15 Minuten tüchtig durch, bis er locker und geschmeidig ist.

Den Teigballen wieder in die bemehlte Schüssel geben und mit einem feucht-warmem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat. Hier hat es sich bei mir bewährt, den Ofen kurz auf minimaler Hitze anzuwärmen und die Schüssel hineinzustellen. Durch das feuchte Tuch entsteht im Ofen eine feucht-warme Atmosphäre in der der Teig optimal gehen kann. Die Temperatur im Ofen sollte die 30-35°C nicht überschreiten!

Danach noch einmal kurz durchkneten und – je nach Absicht – zu einem Brot oder Brötchen formen.

Für das Brot formen Sie einen länglichen Laib, den Sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und die Oberseite leicht quer oder schräg einschneiden.

Für die Brötchen formen Sie aus je 50g Teig runde Bällchen die Sie in Abständen von 5cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Den in Form gebrachten Teig noch einmal an einem warmen Ort – für Brot 30 Minuten, für Brötchen 20 Minuten lang – gehen lassen, bis er sich erneut verdoppelt hat.

Den Backofen auf 200°C Ober- & Unterhitze vorheizen und eine feuerfeste Schale mit Wasser mit in den Ofen geben. Das Brot auf mittlerer Schiene 40 Minuten, die Brötchen auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen.

Arbeitszeit: 45 Minuten

Ruhezeit: Brot 75 Minuten
Brötchen 65 Minuten

Backzeit: Brot 40 Minuten
Brötchen 20 Minuten