

Knuspriges Zwiebelbrot

Knuspriges Zwiebelbrot mit Weizenmehl, Hefe und Röstzwiebeln

Knuspriges Zwiebelbrot – Meine Familie liebt Zwiebelbrot und deshalb habe ich auf Wunsch mal wieder eins gebacken. Frisches Zwiebelbrot ist auch verdammt lecker. Ein einfaches Zwiebelbrot ist gar nicht schwer zuzubereiten, allerdings braucht ihr für dieses Rezept etwas Geduld. Diese zahlt sich aber aus. Das Brot ist super frisch, schmeckt toll nach Zwiebel und hat eine schöne, krosse Kruste.

Gebacken habe ich das Brot in meinem UltraPro (1,8l) von Tupperware, ich liebe dieses Teil (unbezahlte Werbung/selbstgekauft). Natürlich könnt ihr das Brot aber auch in jeder anderen Form mit Deckel, Beispielsweise einem Römertopf, oder Brottopf backen. Übrigens lässt sich Brot auch in einem Edelstahl-Topf mit Glasdeckel backen, allerdings wird das Brot dann nicht ganz so schön wie im Gusstopf oder im Ultra.

Zwiebelbrot selber backen ist gar nicht schwer

Auch bei diesem Brot ist die Zubereitung des Teiges denkbar einfach. In einer großen Schüssel werden alle trocknen Zutaten vermengt, dann kommt das Wasser dazu und nu heißt es kneten. Nachdem der Teig ordentlich geknetet wurde, darf er sich für ganze 3 Stunden entspannen. Anschließend wird er auf Backpapier gefaltet, in eine Form gegeben und der Deckel geschlossen. Der Teig darf noch einmal gehen, bis der Backofen

seine Temperatur erreicht hat.

Wenn der Ofen soweit ist, kommt das gute Stück auch schon in den Ofen und wird dort für 30 Minuten mit Deckel gebacken. Danach wird das Brot kurz vom Backpapier befreit und die Form zurück gegeben. Nun noch einmal für 30 Minuten ohne Deckel backen und fertig ist ein leckeres und schön knuspriges Zwiebelbrot. Das Zwiebelbrot sollte nach dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen. Anstatt von gekauften Röstzwiebeln, könntet ihr auch selber Zwiebel anrösten und mit in den Teig geben, die Arbeit habe ich mir aber gespart.



Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum ausprobieren & nachmachen



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt



Salat Rezepte

Das Salat Kochbuch mit 125
leckeren Salat Rezepten - Inkl.
Salat Dressing, Vinaigrette,
Salat "To Go" & Bowls

*Als eBook & Taschenbuch
erhältlich!*

mehr Infos zum Buch