

Rustikales Zwiebelbrot

Rustikales Zwiebelbrot mit leckeren Röstzwiebeln

Rustikales Zwiebelbrot – Ein Zwiebelbrot zu backen ist gar nicht so schwer. Allerdings braucht ihr für dieses Rezept etwas Geduld, denn der Teig muss relativ lange gehen. Dafür ist das Brot hinterher super frisch, hat einen tollen Zwiebel-Geschmack und eine schöne krosse Kruste. Und dieser Duft, wenn ein frische Zwiebelbrot im Ofen ist ... ich liebe es ☐

Gebacken habe ich das Brot ohne Topf, Ultra oder Römer. Ich haben den Laib auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gegeben und gebacken. Natürlich könnt ihr das Brot auch im UltraPro (1,8l) von Tupperware, in einem Römertopf, oder Brottopf backen. Das ist ja auch immer ein wenig Geschmackssache.



Knuspriges Zwiebelbrot aus Weizen- & Roggenmehl

Auch bei diesem Brot ist die Zubereitung des Teiges super einfach. In einer großen Schüssel werden alle trocknen Zutaten vermengt, dann kommt das Wasser und der Essig dazu und nun heißt es kneten. Nachdem der Teig ordentlich geknetet wurde, darf er sich für gute 2 Stunden entspannen. Anschließend wird er noch einmal kurz geknetet, zu einem Laib geformt und aufs Blech gegeben. Nun darf sich der Brotlaib noch einmal für etwa 45 Minuten ausruhen, bevor er in den heißen Ofen kommt.

Im vorgeheizten Backofen wird das Zwiebelbrot nun für etwa 45-55 Minuten gebacken. 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 spare ich mir aber gerne ☐

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](#)

