

Zwiebelbrot aus dem Zaubermeister / Ofenmeister

Zutaten:

30 g frische Hefe
550 ml lauwarmes Wasser
520 g Weizenmehl 1050 oder Dinkelmehl
300 g Roggenmehl
1 TL Salz
1,5 TL Zucker
55 g Sauerteig frisch
oder 2 TL Sauerteigpulver
(dann etwas mehr Wasser)
ca 90g Röstzwiebeln



Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
Rost auf die unterste Schiene geben

Zubereitung:

Die Zutaten entweder mit der Hand oder mit einer Küchenmaschine (5 min) zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Der Teig wird durch das enthaltene Roggenmehl etwas klebrig sein – das gibt sich während des Gehens.

Den Teig in die große Nixe geben, mit dem Deckel verschließen und ca. 1 Stunde gehen lassen – dabei im Auge behalten – der Teig geht gerne mal „aus der Schüssel“ wandern

Danach den Teig auf der bemehlten Backmatte mit dem Teigroller auf etwa 3-4 cm ausrollen und dabei die Luftblasen aus dem Teig holen, dann falten.

Den geformten Teig in den Ofenmeister / Zaubermeister (der die ersten Male etwas gefettet und gemehlt wird) geben, mit einem Messer 3-4x einschneiden, Deckel auflegen und 10 Minuten gehen lassen.

Den Deckel nicht mehr runternehmen !!!

Das Brot mit Deckel in den Ofen schieben und ca. 50-55 min backen (dabei die ganze Zeit den Deckel aufgelegt lassen!!)



Beate Eichenseher

Selbstständige Beraterin für Pampered Chef

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugnad-und-lecker.de

🌐 www.saugnad-und-lecker.de