Grillbrot mit Zwiebelbutter



Optimal als Beilage für Grillabende

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

Zutaten

- 600 g Mehl
- 200 g Frischkäse
- 20 g Hefe
- 2 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 125 ml. lauwarmes Wasser
- 100 g weiche, gesalzene Butter
- 1 Zwiebel (kleingehackt, angeschwitzt und abgekühlt)

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad (180 Grad Umluft) vorheizen.
2. Zucker im Wasser verrühren, die Hefe zerbröseln und dazugeben, 10 Minuten stehen lassen.
3. Weiche Butter mit den Zwiebelstücken vermischen.
4. Mehl mit Salz vermengen.
5. Sobald die Hefe aufgegangen ist, die Flüssigkeit mit dem Frischkäse zusammen auf das Mehl geben und 5 Minuten kräftig kneten.
6. Teig auf einer gemehlten Arbeitsfläche oder auf Backpapier ausrollen.
7. Die Oberfläche mit der Butter einstreichen.
8. Teig eng (Wichtig! Sonst gehen können die geschnittenen Scheiben später auseinander fallen) einrollen und die Öffnungen verschließen.
9. Abgedeckt ca. 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
10. Bevor das Brot für 20-30 Minuten in den Ofen kommt, mit Milch bepinseln und die Kruste nach Wunsch würzen.