Röstzwiebelbrot



Super fluffiges Weißbrot mit Röstzwiebeln - perfektes Beilagen-Brot zu einem gelungenen Grillabend. Schmeckt super zu Salaten, Dips oder mit Kräuterbutter.

2 Brote

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit: 2 Std
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

1. 150 ml Wasser
2. 170 ml Milch
3. 10 g frische Hefe
4. 500 g Weizenmehl (Type 550)
5. 10 g Salz
6. 15 g weiche Butter
7. 2-3 EL Röstzwiebeln (Menge nach eigenem Geschmack)

ZUBEREITUNG

1. Die Milch leicht erwärmen, das lauwarme Wasser und die (zerbröselte) Hefe dazugeben. Alles verrühren und 10 Minuten stehen lassen.
2. Mehl, Salz und die weiche Butter in eine Schüssel geben und nach der Quellzeit die Hefemilch dazugeben.
3. Alle Zutaten mit der Küchenmaschine zuerst ca. 3 Minuten auf kleinster Stufe anschließend ca. 6 -8 Minuten auf der zweiten Stufe zu einem glatten Teig verkneten, der sich von Schüsselrand löst. Abschließend die Röstzwiebeln dazugeben und diese weitere 2 Minuten auf kleinster Stufe in den Teig einarbeiten. Den Teig könnt ihr natürlich auch per Hand kneten.
4. Die Teigkugel in eine Schüssel legen, abdecken und ca. 1- 1,5 Stunden (je nach Raumtemperatur) ruhen lassen.
5. Den Backofen auf 210°C Umluft vorheizen.
6. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
7. Hat der Teig sein Volumen verdoppelt, gebt ihr ihn auf eine bemehlte Arbeitsfläche, knetet ihn noch einmal per Hand und teilt ihn dann in zwei gleichgroße Stücke. Diese formt ihr zu länglichen Broten und legt sie nebeneinander auf das Backblech.
8. Das Backblech mit einem Geschirrtuch abdecken und die Röstzwiebelbrote weitere 20-30 Minuten ruhen lassen.
9. Wer mag kann die Brote noch einschneiden.
10. Nach der Stückgare die Brote mit Wasser besprühen und für 20-25 Minuten backen.
11. Anschließend auf einem Rost auskühlen lassen.