

Rezept

Zwiebel – Kräuter Brot

Zutaten

- 1000 gr Weißmehl, Typ 405
- 42 gr Hefe, frisch (Hefewürfel)
etwas Zucker
- 400 ml Wasser, lauwarm
- 3 El Olivenöl für den Teig
Olivenöl für die Backformen und zum Bestreichen
- 20 gr Zwiebelwürfel, gefriergetrocknet
- 2 gr Basilikum, getrocknet
- 2 gr Majoran, getrocknet
- 2 gr Thymian, getrocknet
- 2 gr Rosmarin, getrocknet
- 2 gr Knoblauch, granuliert
- 5 gr Salz
- 2 gr Pfeffer
ganzer Kümmel, Pfeffer und Salz aus der Mühle
(zum Bestreuen)

Vorbereitung

Für die Zubereitung ist es hilfreich, wenn man über eine Küchenmaschine mit Knethaken verfügt, es geht aber auch mit dem Handrührgerät.

Die Hefe mit dem lauwarmen Wasser in die Schüssel geben und mit dem Zucker starten.

Wenn die Hefe aktiviert ist das Olivenöl, die Zwiebelwürfel, die Kräuter und das Salz zugeben und vermengen. Anschließend das Mehl einsieben und mit der Küchenmaschine auf niedriger Stufe ankneten.



Rezept

Wenn die Flüssigkeit vom Mehl ganz aufgenommen ist, den Teig auf höchster Stufe weiterkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist, der sich von der Schüsselwand löst.

Jetzt ist die erste Teigruhe erreicht.

Den Teig eine Stunde abgedeckt ruhen und gehen lassen.

Den gegangenen Teig gegebenenfalls nachsalzen, dann nochmals kräftig durchkneten.

Backformen mit Olivenöl ausstreichen und bis zur Hälfte mit dem Teig befüllen.

Jetzt muss der Teig abgedeckt an einen warmen Platz nochmals richtig gehen, bis sich sein Volumen mindestens verdoppelt hat.

Diese Teigruhe ist sehr wichtig, da sonst der Teig zu schwer wird, d.h. beim Backen nicht richtig aufgeht und ausbäckt.

Den aufgegangenen Teig mit dem Olivenöl bestreichen und mit dem Kümmel, dem Salz und Pfeffer aus der Mühle bestreuen

Backen

Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen, eine feuerfeste Schale mit Wasser in den Backofen stellen und das Brot auf der mittleren Schiene einschießen.

Die Temperatur nach 10 Minuten um 30°C senken und das Brot in ca. 30 Minuten (je nach Ofen) goldbraun fertigbacken.

Gegen Ende der Backzeit für eine rösche Kruste das Brot mit Wasser benetzen.

