




Zwiebelbrot mit Kultursauerteig




**Zubereitungs-
Methode**
Backen


Küche
Brot backen


Schwierigkeit
Anfänger



Zeit

Vorbereitungszeit: 30
mins

Ruhezeit: 120 mins

Zubereitungszeit: 25
mins

Gesamtzeit: 2 hrs 55
Min.



Cooking Temp

200 °C



Portionen

1



Beste Saison

Available

Beschreibung

Rezept für 1,35 Kg Brotteig

Zutaten

- 300 Gramm Roggensauerteig
- 200 Gramm Weizenmehl 550
- 300 Gramm Roggenmehl
- 375 Gramm Wasser (14 - 30 Grad gießen)
- 25 Gramm Salz
- 100 bis 150 Gramm Frische Zwiebeln

Anleitung Zwiebelbrot mit Kultursauerteig

1. Am Vortag die Zwiebeln leicht anbraten



Die Zwiebeln am Vortag unter leichter Zugabe von 30g Roggenmehl knusprig anbraten. Das gibt dem Brot eine kräftigere Zwiebelnote.

Du kannst Deine Zwiebeln aber auch roh dazugeben.

2. Herstellung Zwiebelbrot mit Kultursauerteig



1. Den Natursauerteig in eine Schüssel geben und mit Roggenmehl, Salz und 3/4 der Wassermenge von den benötigten Zutaten vermischen.
2. Kneten Sie den Teig durch und geben Sie nach und nach das restliche Wasser dazu. Somit verhindern Sie, dass der Teig nicht zu weich wird.
3. Kneten Sie den Teig
4. Die Zwiebel unterkneten.
5. Diesen Teig lassen sie ca. 1 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen (Teigruhe). Am besten gleich in derselben Schüssel leicht bemehlt und mit einem Tuch abgedeckt.
6. Wenn sich auf der Oberfläche kleine Risse zeigen, kneten Sie den Teig noch einmal kurz durch und geben ihn in die vorbereitete Brotschüssel oder Backform.
7. Sie können das Brot auch frei auf einem Blech formen und anschließend darauf backen. Hierfür kneten Sie eine Kugel und geben diese in eine Gärkorb und lassen das Brot in dieser 1 Stunde garen.
8. Decken Sie das Brot während der Gare mit einem Tuch ab damit es nicht verkrustet.
9. Wenn sich wieder kleine Risse auf der Oberfläche zeigen und ein deutliche Volumenzunahme ersichtlich ist kann das Brot in den Backofen.
10. Zwei Backbleche in den Ofen legen und den Backofen auf 260°C vorheizen.
11. Das Brot auf das obere Backblech legen.
12. Unmittelbar danach schnell auf das untere Blech 4 ca Wasser mithilfe einer Tasse geben und den Backofen zumachen.
13. Nach 90 Sekunden kurz den Ofen öffnen und den Wasserdampf entweichen lassen.
14. Nach 10 min backen die Temperatur auf 180 °C für 50 Minuten reduzieren. Nach verstreichen der Zeit, das Brot aus dem Ofen nehmen.

Anmerkung

Wenn Sie Ihren Sauerteig aus dem Kühlschrank holen und direkt ohne eine Anfrischung verarbeiten möchten, lassen Sie ihn bitte vorher erst auf Zimmertemperatur aufwärmen.

Die Zubereitungszeit beträgt insgesamt ungefähr eine Stunde. Die Zeit in der der Teig ruht habe ich weitestgehend ausgeklammert. Ich gehe davon aus, dass der Sauer für den Brotteig fertig ist wenn Du beginnst.

Fertigen Sauerteig bekommst Du **bei mir im Shop** oder hier:

<https://amzn.to/3HpOdq4>

Eine Anleitung um den Sauerteig selbst herzustellen findest du hier: <https://gut-knut.de/Rezepte/eigenen-roggensauerteig-herstellen/>

Schlagwörter: Roggenbrot, Roggensauerteig, Roggenbrot mit Sauerteig, Zwiebelbrot

Backen mit Gut-Knut.de

Probier das doch mal -

Lese es online: <https://gut-knut.de/Rezepte/zwiebelbrot-mit-kultursauerteig/>

Danke für Deinen Besuch. Du suchst den richtigen Wein fürs Brot? Dann schau mal hier nach.
[Wein-Shop](#)