

# Zwiebelbrot



Ich wollte mal wieder Backen, mein Freund wollte was Pikantes, also sind wir bei einer neuen Brotvariation gelandet, dem Zwiebelbrot. Nachdem wir keine Marmeladetiger sind und Brot gerne auch mit Oliven, getrockneten Tomaten u.a. backen, war diese Variante für uns optimal. Dazu passt super ein Eintopf, Chilli, u.v.m.

## Du brauchst dafür:

- ½ Würfel Germ
- 500 g Mehl
- 2 TL Salz
- 5 EL Olivenöl
- 2 kleine Zwiebel

## Und so geht´s:

- Germ in das lauwarme Wasser bröseln und gut umrühren, bis sich alle Germstücke aufgelöst haben
- Mehl, Salz und Olivenöl miteinander vermischen, das Wasser mit dem aufgelösten Germ dazugeben und ca. 10 Minuten kneten
- Den Teig zugedeckt und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen
- In der Zwischenzeit die Zwiebel sehr fein schneiden und in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze für ca. 5 Minuten anbraten und anschließend auskühlen lassen
- Den Teig nach dem Ruhen mit den Zwiebel verkneten.
- In 6 gleich große Stücke teilen und zu ca. 2 cm dicken Rollen ausrollen
- Jeweils zwei Rollen zusammendrehen und die Enden gut miteinander festdrücken
- Auf ein Blech mit Backpapier geben, mit Mehl bestäuben, zudecken und ca. 30 Minuten gehen lassen
- Das Backrohr auf 200 Grad Umluft vorheizen
- Das Zwiebelbrot ca. 40 Minuten backen