

Röstzwiebelbrot

Brot | 1 Brot · mit Roggenvollkornsauerteig

Kräftige Kruste, milder Sauerteig und der Duft von Röstzwiebeln. Ein herzhaftes Brot für Butter oder deinen Lieblingsbelag.

Zutaten für 1 Brot

Reifer Roggenvollkornsauerteig, TA 200	270 g
Roggenmehl Type 997, alternativ 1150	50 g
Weizenmehl Type 550	290 g
Wasser	180 g
Salz	10 g
Frischhefe	8 g
Röstzwiebeln	70 g
Wasser für die Röstzwiebeln	40 g

TA 200 heißt: Der Sauerteig enthält gleich viel Mehl und Wasser. Die 270 g reifer Roggenvollkornsauerteig bringen bereits 135 g Mehl und 135 g Wasser mit.

Teig & Gare

1. Die Röstzwiebeln mit den 40 g Wasser benetzen und zwischendurch mit einem Löffel umrühren. Sie sollen das Wasser aufnehmen, müssen aber nicht darin schwimmen.
2. Alle übrigen Zutaten in der KitchenAid **2 Minuten langsam** und anschließend **7 Minuten mittelschnell** kneten. Die angefeuchteten Zwiebeln zugeben und noch **1 Minute langsam** unterkneten.
3. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa **10 Minuten entspannen** lassen.
4. Zu einem länglichen Laib formen und mit dem Schluss nach oben in einen bemehlten Gärkorb legen. Etwa **75 Minuten** gehen lassen. Die Raumtemperatur beeinflusst die Gare: Entscheidend ist die sichtbare Entwicklung des Teiges.
5. Vorsichtig aus dem Gärkorb stürzen, einschneiden und nach einer der beiden Ofenvarianten backen. Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.

So wird gebacken

Haushaltsofen · Backstahl & Dampfschüssel

Ofen und Backstahl auf **250 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen, beziehungsweise auf die höchstmögliche Temperatur darunter. Die Dampfschüssel samt Lavasteinen nach Anleitung mit vorheizen. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, dem Stahl noch **15 Minuten** zum Durchheizen geben. Das Brot einschneiden, auf den heißen Stahl einschießen und mit der Schülback-Dampfschüssel schwaden. **5-6 Minuten anbacken**, anschließend auf **200 °C** reduzieren und gut **30 Minuten weiterbacken**. Nach insgesamt **10 Minuten Backzeit** die Ofentür kurz und vorsichtig öffnen, den Dampf ablassen und auf **Umluft bei 200 °C** umstellen.

Ninja Woodfire Outdoor Ofen · ohne Dampf

Den Backstahl gründlich vorheizen. Das eingeschnittene Brot bei **270 °C für 5-6 Minuten** anbacken, dann auf **200 °C** reduzieren und etwa **30 Minuten weiterbacken**. Hier wird ohne Dampfschüssel gebacken.

Mein Tipp: Die Röstzwiebeln vorher gleichmäßig anfeuchten. So bringen sie ihr Aroma in den Teig, ohne ihm später unnötig Wasser zu entziehen.