



Zwiebel-Roggen-Brötchen

Zutaten:

200 g Weizenmehl (Typ 550)
200g Roggenmehl (Typ 1150)
1 Pck. Trockenhefe
1/2 TL Zucker
2 TL Salz
1TL gemahlener Pfeffer
3 EL Speiseöl
300 ml lauwarmes Wasser
200g Zwiebeln
30g Butter



Weizenmehl und Roggenmehl in eine Rührschüssel geben, mit Trockenhefe sorgfältig vermischen, Zucker, Salz, gemahlener Pfeffer, Speiseöl und lauwarmes Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit einem Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Dann die Butter in der Pfanne zerlassen, die Zwiebelwürfel darin andünsten und etwas abkühlen lassen.

Die andünsteten Zwiebeln zu dem Teig geben und unter kneten.

Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Danach wird der Teig leicht mit Mehl bestäubt, aus der Schüssel genommen und auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchgeknetet.

Den Teig zu einer Rolle formen, in 12 gleichgroße Stücke teilen und zu Brötchen formen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Brötchen darauf verteilen, die obere Seite der Brötchen kreuzweise mit einer Schere etwa 1 cm tief einschneiden und sie nochmals an einem warmen Ort stehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Abschließend werden die Brötchen gebacken.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180°C

Einschub: mittlere Stufe

Backzeit: etwa 25 Minuten

Viel Spaß und guten Appetit!

Tipps:

Die Zwiebelbrötchen können auch mit getrockneten, gerösteten Zwiebelwürfeln zubereitet werden.

Belag

Die Brötchen mit Butter oder Frischkäse bestreichen, jeweils ein Blatt Salat und Wurst oder Käse darauf legen. Nach Belieben mit Gurke und/oder Tomate abrunden.