

# Röstzwiebel- Brot



SERVES

Alle

BACKZEIT  
(MIN)

50

TEMPERATUR

250°C

ZUTATEN

200g Wasser  
½ Würfel Hefe  
1 TL Zucker  
80g Roggenvollkornmehl  
150g Weizenmehl Type 550  
100g Dinkelmehl  
15g Salz  
40g Röstzwiebeln

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig die Hefe mit dem Zucker in lauwarmen Wasser auflösen. Die übrigen Zutaten hinzugeben und zu einem geschmeidigen Brotteig kneten.
2. Den Teig in der Schüssel für 30 Minuten gehen lassen. Anschließend falten und in den Ofenmeister legen. Einschneiden und in den kalten Ofen stellen.
3. Für 50 Minuten bei 250°C backen.

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit  
Pampered Chef®**

[www.andrea-liebetanz.de](http://www.andrea-liebetanz.de)

