

Zwiebel - Brot

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Rezept

ALS ERSTES

1 groß. (oder mehr) Zwiebel in kleine Würfel
Geschnitten und in Oel gebräunt ,in einem Sieb
Abkühlen

DANN

300 Gramm Weizenmehl Typ 405
Oder Typ 550
1/2 Würfel Hefe
1 Teel. Zucker
2 Teel. Salz
1/8-1/4 Ltr. Warme Milch; ca.
125 Gramm Quark
3 Essl. Weizenkleie
(kann man auch weglassen)
Zum Schluß die gebräunten Zwiebeln

Anleitung:

Alle Zutaten, Zwiebeln zum Schluß zugeben, zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Gehenlassen. Zum Laib formen (oder in Kastenkuchenform packen), oben einschneiden. Nochmal gehenlassen. Mit Milch oder Ei bestreichen. Bei 200GradC ca. 40 Min. backen. Schmeckt am besten nur mit Butter und evtl. leicht gesalzen.