

Zwiebelbrot - Pyrenaeisches

Kategorien: Brot, Pikant, Land

Zutaten für: 1 Rezept

300	ml	Wasser
600	Gramm	Mehl
2	Gläser	Trockenhefe
200	Gramm	Kräuter- Schmelzkäse
1	Teel.	Salz
1	Essl.	Zucker
100	Gramm	Butter
1	Glas	Zwiebelsuppe

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Wasser, Mehl, Hefe, Schmelzkäse, Salz und Zucker verkneten und auf die doppelte Menge aufgehen lassen. Auf 50 x 30 cm ausrollen. Butter und Zwiebelsuppe vermischen und auf dem Teig verteilen. Von der kurzen Seite her aufrollen und längs halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech geben und 20 Min. gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 25 Min. backen.