

Zwiebelbrot



Zutaten

500 g Roggenvollkornmehl
500 Weizenvollkornmehl
2 EL Erdäpfelstärke
Brotgewürz nach Geschmack
20 g Salz
150 g Sauerteig
20 g Schmalz
ca. 700 ml Wasser, 40 °C
40 g Hefe
Saft von ½ Orange
50 g Zwiebel
20 g Zucker
1 TL ÖL

Zum Bemehlen und Ausarbeiten:
Roggenmehl, Type 960

Zubereitung

Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Zucker und Fett kurz goldbraun anrösten und abkühlen lassen. Salz, Sauerteig und Orangensaft in die Rührschüssel geben und im lauwarmen Wasser (40 °C) mit einem Schneebesen auflösen. Die Hefe darin aufschlännen.
Das mit Brotgewürz vermischte Mehl und Schmalz dazugeben.
In der Küchenmaschine maximal 5 Minuten mit dem Knethaken einen weichen Teig bereiten. Die geröstete Zwiebel zum Schluss dazugeben und kurz mitkneten lassen.
Mit einer nassen Teigspachtel den Teig vom Knethaken putzen und auf eine mit Roggenmehl bemehlte Fläche geben. Mit den Händen einen runden Laib wirken. Mit einer Folie abdecken und ca. 30 Minuten rasten lassen.
Den Teig vorsichtig flach mit beiden Handflächen flach drücken und zu einer Kugel formen.
Den Teig mit der Teigkarte nach Belieben in zwei Teile teilen und zu zwei länglichen Brotwecken aufarbeiten.
Simperl mit Mehl besieben. Den Teig in das bemehlte Simperl geben und bei Raumtemperatur ca. 10-20 Minuten aufgehen lassen.
Bei $\frac{3}{4}$ Gare das Brot aus dem Simperl auf den Holzschieber stürzen, einige Male tief anstechen bzw. mit einem Messer rund

anschneiden.

Mit Dampf bei 230 °C Ober- und Unterhitze in das vorgeheizte Backrohr einschießen. Den Dampf nach 2 - 3 Minuten abziehen lassen.

Tipp für noch bessere Qualität & für Backprofis: Nach 3 Minuten den Dampfabzug für 15 Minuten öffnen, dann wieder für ca. 15 Minuten den Dampfabzug schließen und bis zum Ende der Backzeit wiederholen.

Nach 10 Minuten Backzeit die Temperatur auf 200 °C zurückschalten.

Backzeit bei ½ kg Brot: ca. 30 Minuten

Backzeit bei 1 kg Brot: ca. 60 Minuten

Das fertig gebackene Brot leicht mit Wasser besprühen und die Kerntemperatur messen. Sie soll mindestens 95 °C betragen, dann ist das Brot fertig gebacken.

Tipp: Fein geschnittener Speck oder Kräuter schmecken sehr gut im Brot.
