

Kräuter-Zwiebel-Brot

Zutaten:	750 g	Mehl
	450 ml	lauwarmes Wasser
	½ TL	Zucker
	1	Hefewürfel
	1 ½ TL	Salz
	5 EL	Speiseöl
	1 Paket	Röstzwiebeln
	1 Rolle	Kräuterbutter

Zubereitung: Mehl, Wasser, Zucker und zerbröckelte Hefe mit den Knethaken des Mixers kneten. Öl und Salz hinzufügen und nochmals gründlich kneten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ½ h gehen lassen (z.B. im Backofen bei 50°C bei leicht geöffneter Tür), bis er sich verdoppelt hat.

Den Teig anschließend rechteckig ausrollen und mit der Kräuterbutter bestreichen. Die Röstzwiebeln darüber streuen. Den belegten Teig in 3-4 cm breite Streifen schneiden und diese aufrecht und überlappend (vom Rand aus zur Mitte hin arbeiten) in eine runde, gefettete Springform schichten. Nochmals ca. 10-15 Min. gehen lassen. Bei 175°C ca. 20-25 Min. backen.

Das Brot in einem Stück servieren und die einzelnen Portionen abreißen.

Guten Appetit!