

BROT BACKEN

## Dinkelbrot mit Röstzwiebeln

Dein leckerstes Dinkelbrot mit Röstzwiebeln & Schnittlauch 😊



**Backofen vorheizen auf 250° Ober/Unterhitze**

- 500 g Dinkelmehl Typ 630
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 21 f frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 100 g Röstzwiebeln
- 2-3 EL frischer Schnittlauch

1. Die frische Hefe in 100 ml lauwarmen Wasser mit einem TL Zucker auflösen
2. Alle Zutaten bis auf das Hefewasser in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben
3. Zum Schluss das Hefewasser zugeben und 10 Min. bei mittlerer Stufe kneten lassen. Bei Bedarf noch etwas Schüttwasser dazu geben. Der Teig sollte eher eine feste Konsistenz haben

4. Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und den Teig für eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassenDen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und leicht durchkneten
5. Den Teig zu einem Laib formen und im Gärkörbchen weitere 30 Min. ruhen lassen
6. Den Teigling auf Backpapier kippen, das zuvor etwa auf die Größe des Brotes zugeschnitten wird. Einen breiteren Rand stehen lassen und den Teigling samt Backpapier in den heißen Topf heben
7. Den Deckel auf den Topf legen und den Topf auf die unterste Schiene auf den Rost (oder besser noch auf den mit vorgeheizten Brotbackstein) im Backofen stellen.
8. Das Brot 20 Min. mit geschlossenem Deckel backen! In dieser Zeit nicht den Deckel zwischendurch abheben!
9. Nach 20 Min. den Deckel abheben und ohne Deckel noch 20 Min. bei 210° weiter backen, um eine schöne Kruste zu bekommen
10. Dann den Topf aus dem Backofen nehmen, das fertige Brot aus dem Topf heben (unbedingt an Topfhandschuhe denken, die Griffe sind auch sehr heiß!!) und auf einem Gitter abkühlen lassen!

♥ Viel Spaß beim Backen und Genießen ♥

Für mehr leckere Brotrezepte auf meiner Webseite einfach den QR-Code scannen!

