FLUFFIG · AROMATISCH · HAUSGEMACHT

Zwiebelbrötchen

Herzhafte Hefebrötchen mit geschmorten Zwiebeln · Gesamtzeit ca. 3 Std.

Zutaten

Für den Brotteig

500 g Mehl (Type T65)

230-240 ml Wasser

15 g Salz

½ Hefewürfel (oder ¼ bei längerer Gehzeit)

Für die Zwiebelpfanne

Zwiebeln (Menge in der Vorlage nicht angegeben)

20 g Butter

Salz, schwarzer Pfeffer und Muskatnuss

bis zu 100 ml Wasser zum Schmoren

Backen

200 °C Umluft	20-25 Min. Backzeit

Hefe-Tipp: Mit weniger Hefe geht der Teig ebenfalls auf, braucht dafür mehr Zeit.

Für eine schöne Kruste: Eine kleine ofenfeste Schüssel mit 500 ml Wasser auf den Ofenboden stellen. Die Brötchen lassen sich gut einfrieren.

Rezeptquelle: Aurélie Bastian, franzoesischkochen.de

Zubereitung

1. Teig mischen
   Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser und Hefe in einem Glas verrühren, zum Mehl geben und kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Kurz abdecken und gehen lassen.
2. Zwiebeln schmoren
   Butter in einer Pfanne schmelzen und zu Nussbutter bräunen. Zwiebeln in Scheiben schneiden und zugeben. Zugedeckt bei niedriger Hitze etwa 30 Minuten weich und goldbraun schmoren. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben.
3. Teig belegen
   Teig auf einer sauberen Arbeitsfläche ausbreiten. Zwiebeln etwas abkühlen lassen, darauf verteilen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Aufrollen und gehen lassen
   Teig von unten nach oben aufrollen, damit sich das Zwiebelkompott verteilt. Zu einer Kugel formen und in eine Schüssel legen. Abgedeckt etwa 45 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
5. Brötchen formen
   Teig aus der Schüssel nehmen, falten und kleine Brötchen formen. Auf ein mit Backmatte belegtes Blech legen und 15 Minuten gehen lassen.
6. Ofen vorheizen
   Währenddessen den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Wer mag, schneidet die Brötchen oben mit einem Bäckermesser ein.
7. Goldbraun backen
   20-25 Minuten backen, bis die Brötchen goldbraun sind.