

# Brot mit Zwiebeln und Speck



*Rezept und Foto von Alexandra Böhm/Rezept Nr. 1*

Rezept Nr. 1 Brot mit Zwiebeln und Speck/Alexandra Böhm

## **Zutaten:**

325 ml Wasser  
1/2 Würfel frische Hefe  
250 g Weizenmehl  
250 g Dinkelmehl  
1 Prise Salz  
125 g Speckwürfel  
1 Zwiebel

## **Zubereitung:**

Vorteig mit lauwarmem Wasser und Hefe etwas Salz ansetzen. 15 min stehenlassen.

Speckwürfel und Zwiebel würfeln, anbraten.

Mehl, Salz, Hefe, Speckwürfel und Zwiebel in Schüssel. Mit dem Knethaken 1 min bei Stufe 1, dann 4 min auf Stufe 2 kneten. Teig gehen lassen bei 37 Grad für ca. 30 min. In der Backform bei 200 Grad für 45-55 min backen.

## Rezept Nr. 2 Zwiebelbrot/Rezept von Christina Gagel



### Rezept und Foto von Christina Gagel/Rezept Nr. 2

#### **Zutaten:**

500ml Wasser

1 pckg. Trockenhefe oder 1/2 frisch hefe

2 TL Salz

1 TL Zucker

75g Röstzwiebeln

760g Mehl Type 1050

#### **Zubereitung:**

Ich schmeiß alles in die Maschine und lass es so 5 Minuten kneten (Knethaken). Timer auf 1 Stunde stellen und Brot gehen lassen.

Dann falte ich es ein paar mal, mache es etwas nass und schneide es ein.

Nun schieb ich es in den Backofen und schalte ihn dann erst an. Bei ca. 240 Grad für 40 Minuten! Dann schalte ich den Backofen aus und lass es noch 10 Minuten drin.

Aber ich denke die Backzeiten sind von Ofen zu Ofen verschieden, sollte man beim ersten mal bisschen beobachten!

Ich verfeinere es noch mit getrockneten Kräuter und manchmal auch mit Speckwürfel