

## Zwiebelbrot

### Backmischung

**1000 g netto**

Hefe in etwas Wasser auflösen.

Backmischungen, Essig, Hefe-Wasser-Mischung und restliche Wasser so lange verrühren, bis das gesamte Wasser gebunden ist. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig 3 Minuten auf schneller Stufe kneten. Den Teig weitere 30 Minuten ruhen lassen.

Dann den Teig in die gewünschte Form bringen und auf einem Backblech 35-40 Minuten bei 210°C Ober-Unterhitze backen.

Das Brot auskühlen lassen.

Tipp: Fügen Sie etwas Schinken und kleine Käsewürfel zum Teig hinzu. Allerdings müssen Sie dann die Backzeit verlängern.

Mischung	lauwarmes Wasser	Hefe	Essig
500 g	300 ml	21 g	1,5 EL
1000 g	600 ml	42 g	3 EL

Zutaten: **Weizenmahlerzeugnisse**, 28% Röstzwiebeln, jod. Salz

**Kann Spuren von: Soja enthalten.**

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1709 kJ (408 kcal)
Fett	13,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,1 g
Kohlenhydrate	58,8 g
davon Zucker	2,7 g
Eiweiß	10,2 g
Salz	2,4 g
Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.	