

Leckeres Zwiebelbrot zum Grillabend bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr Mehl, 2 Päckchen Trockenhefe, 1 Teelöffel Salz, 1 Esslöffel Zucker, 250 ml lauwarmes Wasser, 200 gr Kräuter-Schmelzkäse, 100 gr zimmerwarmer Butter, 1 Beutel Zwiebelsuppe.

Die Vorbereitungen:

Streichfähige Butter mit der Zwiebelsuppe gut vermischen, kann ruhig einige Zeit stehen.
Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Mehl mit der Trockenhefe mischen, Salz, Zucker, Wasser und Schmelzkäse zugeben. Alles mit dem Mixer (Knethaken) zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Den Teig 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen (Backofen 50°C). Den gut aufgegangenen Teig ausrollen ca. 20 x 30 cm, die Zwiebelbutter daraufstreichen und von der schmalen Seite her aufrollen. Die Rolle längs halbieren und mit der aufgeschnittenen Seite nach oben auf's Backblech legen, die Enden etwas zusammendrücken. Wieder 20 Minuten am warmen Ort gehen lassen, rausnehmen und den Ofen auf 200°C (Umluft 180°C) aufheizen. Brot 20 - 25 Minuten backen, eventuell gegen Ende der Backzeit mit Alu-Folie abdecken, damit die Zwiebelmasse nicht zu dunkel wird.
Das Brot backt stufenförmig hoch, sieht gut aus und schmeckt einfach lecker.

Gutes Gelingen und guten Appetit!