

4. Juni 2011

Zwiebelbrot

Vor einiger Zeit brauchte ich ein Brot (was wirklich extrem selten vorkommt) und bin zu einem Bäcker gegangen. Das Zwiebelbrot hat mich angelacht, auch weil ich schon erahnen konnte, dass ihr in der Zutatenumfrage die Zwiebel als Favorit auswählen würdet. Das gekaufte Zwiebelbrot vom Bäcker war ein schlichtes Mischbrot, in das einige wenige Röstzwiebeln eingearbeitet wurden. Geschmacklich hätte ich die Zwiebel kaum wahrgenommen.

Ich wollte nun also das Gegenteil erreichen. Was Zwiebelbrot heißt, sollte auch nach Zwiebel schmecken. Ich habe mit Sauerteig, Vollkornmehl und Poolish gearbeitet und außerdem noch ein Quellstück aus Haferflocken dazu gepackt. Die Zwiebeln habe ich angebraten und mit Honig karamellisiert. Der Duft allein war schon verführerisch. In Kombination mit dem Brot ergibt sich ein überzeugendes Geschmackserlebnis.

Ich habe das Brot für das Foto etwas zu früh angeschnitten. Es war noch lauwarm und hat Krumenröllchen gebildet. Die ersten Scheiben habe ich zu Gurkensalat gegessen. Die perfekte Kombination! Dieses Brot ist mein neuer Liebling.

Roggensauerteig

- 150 g Roggenvollkornmehl
- 150 g Wasser
- 15 g Anstellgut

Vorteig

- 50 g Weizenmehl 1050
- 50 g Wasser
- 0,2 g Frischhefe

Quellstück

- 100 g Haferflocken
- 100 g Wasser
- 10 g Salz

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- Quellstück
- 50 g Roggenvollkornmehl
- 150 g Weizenmehl 1050
- 5 g Frischhefe
- 25 g Olivenöl
- 15 g flüssiges Gerstenmalz

Zwiebeln

- 3-4 große Zwiebeln
- 2 Teelöffel Honig

Jeweils die Sauerteig- und Vorteigzutaten verrühren und 14-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Die Haferflocken mit Wasser und Salz vermischen und bis zur Verwendung, mindestens aber 8 Stunden, im Kühlschrank aufbewahren.

Die Zwiebeln grob würfeln und 20-30 Minuten in etwas Olivenöl goldbraun anbraten. Dann den Honig zugeben und weitere 5-10 Minuten auf schwacher Hitze bräunen. Bis zur Verwendung abkühlen lassen.

Alle Zutaten außer den Zwiebeln 5 Minuten auf niedrigster und 8 Minuten auf zweiter Stufe verkneten. Der Teig sollte sich vom Schüsselboden lösen. Dann die Zwiebeln 2-3 Minuten auf niedrigster Stufe einkneten.

60 Minuten Gare bei 23-25°C.

Den Teig rund wirken, in einen mit Kartoffelmehl ausgestäubten Gärkorb legen und 60 Minuten zur Gare stellen.

Mit Wasser abstreichen und mit Dampf 50 Minuten bei 250°C backen. Nach 10 Minuten Dampf ablassen und Temperatur auf 200°C drosseln. Nach dem Backen nochmals leicht mit Wasser abstreichen oder besprühen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

