

Zwiebelbrot aus der Lily

1 Brot

Ofen: 240°C Ober-Unterhitze

Vorbereitung ca. 100 Minuten

Backzeit: ca 45 Minuten

Zutaten:

150ml Wasser
8g Hefe
1TL Zuckerrübensirup

150g Dinkelmehl
100g Roggenmehl
1TL Öl
1TL Salz

40g Röstzwiebeln



www.ofenvogel.de

Zubereitung:

- Hefe Und Zuckerrübensirup in lauwarmen Wasser auflösen
 - TM 2 Minuten 37°C Stufe 1
- Mehl, Öl, Hefegemisch und Salz zu einem Teig verarbeiten
 - TM: 3 Minuten Knetstufe
- Röstzwiebeln unterheben
 - TM: 1 Minute Knetstufe
- Teig abgedeckt ca 1 Stunde gehen lassen
- Anschließend falten, mit Mehl bestäuben, einschneiden und in die gefettete und ausgemehlte Lily legen
- Weitere 30 Minuten gehen lassen
- In den kalten Ofen schieben und ca 45 Minuten backen