



## Gruppe 2, "Smylie"

### Zwiebelbrot mit Kräuterbutter

#### **Rezept Zwiebelbrot:**

50 g Roggenmehl  
50 g Dinkelmehl Typ 1050 oder 630  
334 g Weizenmehl Typ 405 oder 550  
11 g Salz  
11 g frische Hefe  
2 Prisen Zucker  
215-230 ml Wasser

#### **Zwiebeln gebraten:**

1 große Zwiebel  
1/3 rote Zwiebel

#### **Zwiebeln roh:**

1/3 rote Zwiebel  
1/6 Gemüsezwiebel  
33-40 Röstzwiebeln

#### **Zubereitung:**

1. Zwiebeln anbraten, bis sie leicht glasig sind; anschließend abkühlen lassen.  
2. Während die Zwiebeln abkühlen, den Teig herstellen aus Mehl, Wasser, Zucker, Hefe und Salz. Röstzwiebeln und rohe Zwiebeln getrennt bereitleiten.

3. Die abgekühlten Zwiebeln sowie die rohen und die Röstzwiebeln in den Teig kneten.  
4. Teig 10 Minuten ruhen lassen.  
5. Teig in 350-g-Stücke aufteilen und als Baguette aufarbeiten.  
6. Teig 1 Stunde ruhen lassen.  
7. Baguettes bei 220 °C Ober- und Unterhitze mit Dampf 30 Minuten backen.  
8. Kräuter nach Wahl klein schnibbeln/hacken.  
9. Kräuter, Knoblauch und Butter mit einander mischen.

#### **Kräuterbutter:**

##### **Zutaten:**

100 g Butter  
20 g feingehackte Kräuter der Saison  
20 g feingehackten Knoblauch  
Evtl. ein wenig Dijon-Senf  
Salz + Pfeffer

#### **Zubereitung:**

Alle Zutaten gut vermischen und mit Dijon-Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.