

Zutaten:

1250g Brotmehl 1050
250g Roggenmehl
60g Hefe
3/4 L lauwarmes Wasser
2 EL Salz
150g geröstete Zwiebelwürfel (kalt und gut entfettet) oder Frühlingszwiebeln
angeröstet
1 TL Kümmel

Zubereitung:

Brotmehl und Roggenmehl mischen, Hefeteig herstellen ca. 60 Minuten gehen lassen, geröstete Zwiebeln unter Teig mischen, zu einem Laib formen und um das doppelte aufgehen lassen, bei Ober-/Unterhitze ca. 220°C ca. 60 Minuten vor Ende der Backzeit metzen.

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt-Graf