

Zwiebelbaquette vom Zauberstein

Einfaches Zwiebel Baguette als Zulage für Chili con carne

Gericht	Brot
Länder & Regionen	Deutschland
Vorbereitungszeit	10 Minuten
Zubereitungszeit	10 Minuten
Ruhen	5 Stunden
Arbeitszeit	20 Minuten
Portionen	4 Personen
Kalorien	1700 kcal
Autor	Inga Gellweiler

Zutaten

- ¼ Würfel Hefe
- 270 g kaltes Wasser
- 50 g Dinkelvollkornmehl
- 450 g Dinkelmehl Type 630
- 50 g Röstzwiebeln
- 1 TL Salz

Anleitungen

1. Wir brauchen eine große Schüssel mit Deckel, z.B. die Große Nixe. Wer keine Schüssel mit Deckel hat, kann auch eine herkömmliche Schüssel nehmen, die dann mit dem Strech-Fit (3 verschiedene Größen) abgedeckt werden kann.
2. Die Hefe wird in die große Schüssel mit Deckel zerbröselt und im kalten Wasser aufgelöst.
3. Mehl, Röstzwiebeln und Salz hinzufügen, zu einem glatten Teig verarbeiten und mit dem Deckel an einen kühlen Ort, z.B. Kühlschrank stellen. Mindestens 5 Stunden, oder über Nacht, gehen lassen.
4. Am nächsten Tag den Backofen auf 120°C Ober-/Unterhitze stellen, den Teig ca. 15 Minuten vor Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen, in zwei Hälften teilen und zu einer Rolle (Baguette) formen.
5. Die Teiglinge auf den leicht gefetteten und gemehlten Zauberstein legen, weitere 10 Minuten gehen lassen.
6. Die Baguettbrote auf dem Zauberstein auf der untersten Schiene bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 10 Minuten backen.
7. Die Baguettebrote etwas abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und leicht warm servieren.