

## Zwiebelblume



Schwierigkeitsgrad  
mittel



Zubereitungszeit  
30 Minuten



Gärzeit  
14 Stunden



Backzeit  
30 Minuten



Temperatur  
250° O/U



Portion/ Größe  
10- 12 Brötchen

## Zutaten

### Vorteig

500 gr Weizenmehl Typ 550

400 gr Wasser

### Hauptteig

100 gr Roggenmehl Typ 1150

2- 3 gr frische Hefe

10 gr Backmalz (Pulver)

10 gr Butterschmalz

15 gr Salz

70 gr Röstzwiebeln



## Zubereitung

Vorteig: Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine sieben. Das Wasser hinzugeben und das Ganze kurz verrühren. Abgedeckt eine Stunde ruhen lassen.

Hefe, Backmalz und das Roggenmehl dazu geben und die Küchenmaschine auf langsamer Stufe einschalten. 10 Minuten kneten lassen.

Die Maschine auf eine höhere Stufe schalten. Butterschmalz und Salz zum Teig geben und 5 Minuten kneten lassen. Zum Schluss die Röstzwiebeln kurz einkneten. Den Teig aus der Schüssel rausholen, kurz mit den Händen durchkneten und in die bemehlte Schüssel legen. Abgedeckt eine Stunde ruhen lassen. Den Teig kurz mit den Händen durchkneten, rundwirken und nochmal eine Stunde ruhen lassen. Danach nochmal kurz mit den Händen durchkneten, rundwirken und abgedeckt weitere 10 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Teig in 10 oder 12 Stücke teilen. Jedes Stück einzeln durchkneten, rundwirken und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech wie eine Blume legen. Aber Vorsicht, die Brötchen gehen beim Backen auf, daher sollte man zwischen den Teilen ein wenig Platz lassen.

Nun eine weitere Stunde gehen lassen und währenddessen den Ofen auf 250° vorheizen.

Die Brötchen mit lauwarmem Wasser besprühen, dann in den Ofen schieben und 10 Minuten backen. Danach die Ofentür für ein paar Sekunden öffnen, um die Feuchtigkeit herauszulassen. Die Tür schließen, die Temperatur auf 210° reduzieren und weitere 15-20 Minuten backen.



*Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte*

*Folge uns*

