

Zwiebelbrötchen

Für 16 Brötchen

<http://www.mtswenzel.de/Backrezepte>

125 g Zwiebeln

1 EL Keimöl

1 EL Majoran

250 g Weizenmehl Type 550

250 g Weizenmehl Typ 1050

30 g Hefe

1/2 TL Zucker

1/4 l lauwarmes Bier

1 TL Salz

Mehl zum Bearbeiten

Butter für das Backblech

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin goldgelb braten und mit der Hälfte des Majorans mischen. Die Zwiebelwürfel auf einem Teller abkühlen lassen.

Die beiden Mehlsorten in eine Schüssel sieben. Die zerkleinerte Hefe mit dem Zucker und der Hälfte des lauwarmen Biers verrühren. Den Hefeansatz 15 Minuten beiseite stellen, dann über das Mehl gießen. Das lauwarme Bier bis auf einen Rest und das Salz über das Mehl geben und alle Zutaten etwa 5 Minuten kneten. Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit oder Mehl hinzufügen. Die Schüssel mit etwas Mehl bestäuben und den Teig hineinlegen. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und die Teigmasse an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

Ein Backblech mit Butter einfetten.

Die Zwiebelwürfel zum Teig geben, noch einmal kurz durchkneten und daraus 16 gleich große ovale Brötchen formen. Die Brötchen auf das Backblech setzen und abdecken.

An einem warmen Ort noch einmal 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die Brötchen mit etwas lauwarmem Wasser bestreichen, mit dem restlichen Majoran bestreuen und quer zweimal einschneiden.

Die Brötchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 °C) etwa 20 Minuten backen.