

# Bollen Zwiebel Brot



## Röstzwiebeln

- 300g Zwiebeln
- 1EL Sonnenblumen oder Rapsöl
- 1TL Zucker

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Zucker mischen und im Öl in einer Pfanne goldbraun rösten.

## Vorteig

- 200ml lauwarmes Wasser
- 1 Würfel Frischhefe
- ½ TL Zucker
- 1Prise Mehl



Einen Vorteig herstellen. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Zucker hineingeben. Eine Prise Mehl darüber geben.

*-15 Minuten abgedeckt „ruhen“ lassen-*

## Hauptteig

- 750g Mehl
- 1EL Salz
- ½ TL Pfeffer
- Röstzwiebeln
- Vorteig
- 100-150ml Wasser *gebe so viel dazu, dass der Teig nicht mehr an deinen Händen klebt*
- 1TL Kurkuma (optional)



Verknete alle Zutaten 5- 8 Minuten zu einer großen Teigkugel. Gebe diese in eine Schüssel und decke sie mit einem Küchentuch ab.

*-45 Minuten ruhen lassen-*



Fette eine Springform ein. Fülle diese mit dem Teig ca. 50g schwere Kugeln (Bollen). Setze diese aneinander ggf. aufeinander in die Springform. Pinsel die Bollen mit etwas Wasser und streue eine Prise Mehl darüber. Decke die Springform mit einem Küchentuch ab.

*-20 Minuten ruhen lassen-*



Gebe die Springform in den noch kalten Backofen und backe den Teig bei 180°C-Ober/Unterhitze ca. 30min. goldbraun.



**Guten Appetit**

