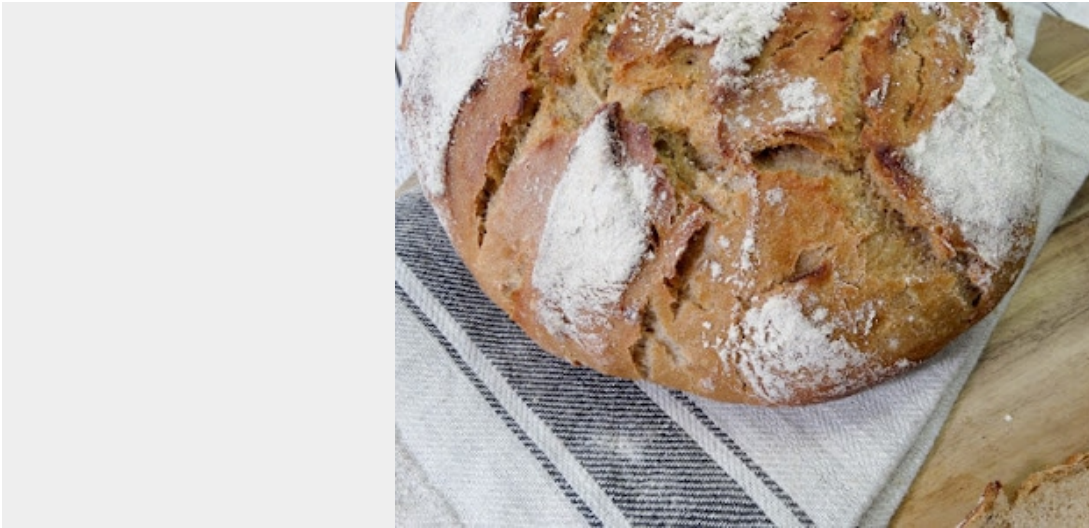


ZWIEBELKRUSTE AUS DEM TOPF

Posted on 8. Februar 2017



Heute habe ich mal wieder ein tolles Brot Rezept für euch...???? diesmal eine deftige Zwiebelkruste aus dem Topf. Diese Zwiebelkruste ist recht schnell gemacht, schmeckt sehr lecker, ist schön saftig und wird durch das backen im Topf locker und knusprig.

Wenn ihr keine Röstzwiebeln mögt, dann könnt ihr diese auch weg lassen oder selber frische

Zwiebelstückchen anbraten und mit in den Teig einarbeiten. Oder ihr lasst die Zwiebeln einfach ganz weg und erhaltet so relativ ein leckeres Mischbrot. Durch den eingearbeiteten Quark bleibt die Zwiebelkruste auch saftig und trocknet nicht so schnell aus. Gerne lasse ich den Teig auch über Nacht im Kühlschrank gehen, um so den Teig aromatischer werden zu lassen und ich erspare mir am Backtag die Gehzeit und habe somit schnell ein leckeres Brot gebacken. Egal für welche Variante ihr euch entscheidet, backt diese Zwiebelkruste unbedingt mal nach...ich freue mich auf eure Bilder!







Zutaten:

- 350g Weizenmehl Type 1050 (Alternativ 550er)
- 200g Roggenmehl Type 1150
- 250g Wasser (Bitte sehr genau abwiegen.)
- 150g Quark (Ich hatte sehr trocknen Magerquark)
- 10g Hefe
- 70g Lievito Madre **oder** 2 Tl [Sauerteigextrakt*](#) +5g frische Hefe
- 2 Tl Salz
- 1 Tl Rübensirup (Alternativ Zucker, gerne auch braunen)
- 1Tl [Backmalz*](#)
- 40g Röstzwiebeln

Der Teig kann auch wunderbar statt einer Stunde an einem warmen Ort **über Nacht** gut abgedeckt im Kühlschrank gehen.

Nachträglicher

Hinweis: Wenn 550er Mehl verwendet wird, kann es nötig sein, die Wassermenge etwas zu reduzieren. Dies kann bei cremigen Quark oder Quark mit höherer Fettstufe auch der Fall sein.

Lievito Madre ist ein spezieller italienischer Sauerteig, der direkt aus dem Kühlschrank verwendet werden kann. [Rezept hier](#)

Zubereitung:

- Ofenmeister o.ä. einfetten und mit Mehl ausstreuen.
- Das Wasser mit der Hefe und dem Zucker in einer Rührschüssel auflösen. Thermomix: Die Hefe in den Mixtopf hineinbröseln, das Wasser sowie den Sirup dazu geben, 2 Min./37°C/Stufe 2.
- Den Quark, das Mehl, Lievito Madre/ [Sauerteigextrakt*](#) sowie das Backmalz und das Salz dazugeben und alles gut miteinander für etwa 5-8 Minuten verkneten. Wenn ein Handmixer oder eine Küchenmaschine benutzt wird, bitte den Knethacken verwenden. Thermomix: 4:30 Min./Teigknetstufe
- Die Röstzwiebeln hinzufügen und kurz unterkneten. Thermomix: 30 Sekunden/ Teigknetstufe
- Den Teig nun abgedeckt in einer geölten Schüssel für etwa 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Nach der Gehzeit den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage/ Arbeitsfläche gleiten lassen.
- Durch mehrfaches falten (wie einen Briefumschlag, etwa 10 mal) zu einem Brotlaib formen und großzügig in Mehl wälzen oder mit Mehl bestreuen.
- Mit dem Schluss nach unten in den vorbereiteten Ofenmeister / Topf legen,
- mit einem scharfen Messer mehrmals kreuzweise einschneiden und
- anschließend mit dem Deckel verschließen.
- Nun wird das Brot im kalten Ofen, unterster Einschub, für etwa 55 Minuten bei 230°C Ober-Unter-Hitze gebacken. (Bei Verwendung von Heißluft bitte nur 210°C einstellen.)
- Danach wird das Brot noch etwa 5-10 Minuten ohne Deckel (unter Beobachtung) weitergebacken, bis zur gewünschten Bräune und Knusprigkeit.
- Nach der Backzeit das Brot aus dem Zaubermeister/ Topf nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



♥ Viel Spaß beim nachbacken! ♥