

## Schnelles Zwiebelbrot aus dem Dutch Oven

VORBEREITEN

20  
Min.

RUHEN

75  
Min.

ZUBEREITEN

50  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Laib

500 g Mehl (Type 550)  
310 ml warmes Wasser  
25 g frische Hefe  
15 g Salz  
2 rote Zwiebeln  
2 weiße Zwiebeln  
1 Bund Thymian  
Butter, Olivenöl  
Mehl zum Bestäuben

### Besonderes Zubehör

Dutch Oven (5,6 l)

Kennst du das auch? Du schmeißt 'n spontanes Grill-Happening und schreibst in die WhatsApp-Gruppe "Bitte jeder was zum Grillen mitbringen". Keine 3 Sekunden später kommt sowas: "Klasse, wir bringen Knoblauch-Baguette mit -- freuen uns, yääähhy!". Naaaa super! Was jetzt? Ausladen? Machbar -- oder halt selber schnell das geilste Brot aus deinem Dutch Oven springen lassen und die Fertig-Verschweißtes-Discounter-Baguette-Fraktion ein für alle Mal auf die kulinarischen Bretter schmettern. Denn eigenes Brot ist King!

Brot machen muss nicht aufwendig sein. Besonders mit diesem einfachen Hefeteig-Rezept. 4 Zutaten -- Mehl, Wasser, Salz, Hefe --mehr brauchst du nicht für die Basics. Abwandeln kannst du den Teig dann wie du gerade Bock hast. Feta und Oliven? Klaro! Getrocknete Tomaten und Knoblauch? Na logen! Bacon, Speck und Lardo? Oh yeeeeesssss!

Selber machen ist nicht nur weitaus günstiger als zu kaufen, sondern auch unendlich cooler. Außerdem geht einfach nichts über den Duft von frisch gebackenem Hefebrot, das du ofenwarm an den Tisch bringst. Lob und Ehre sind dir nicht nur vor Ort, sondern natürlich auch in deiner WhatsApp-Gruppe mehr als sicher! Mark schreibt: "Geilstes Brot ever, man!", Chris schreibt: "Digger, mega Brot! Das mach ich auf Jedensten mal nach!", Sarah schreibt: "Du krasser Brot-Gott! Mega lecker!", Marie schreibt: "Dein Brot war einfach soooo unfassbar lecker! Feier ja bald meinen Geburtstag, da MUSST du das unbedingt machen!!" ... verdammt!

- 1 -

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Thymian-Blätter abzupfen. Pfanne mit 1 EL Butter aufs Seitenkochfeld stellen, Zwiebeln hineingeben und auf mittlerer Hitze ca. 6 Minuten anbraten, bis sie weich und leicht braun sind. Thymian hinzugeben und zur Seite stellen.

- 2 -

Mehl in eine große Schüssel geben. Mit den Händen in der Mitte eine Kule formen. Hefe mit den Fingern zerbröseln und zusammen mit ca. 1/4 des warmen Wassers in die Kule geben. Hefe mit den Fingern verquirlen.

## Schnelles Zwiebelbrot aus dem Dutch Oven

- 3 -

Salz hinzugeben und Masse mit den Händen ca. 5 Minuten ankneten. Arbeitsfläche bemehlen, Inhalt der Schüssel stürzen, Zwiebeln dazugeben und die Masse ca. 15-20 Minuten mit den Händen zu einem glatten, runden Teig kneten (alternativ in der Küchenmaschine 10 Minuten auf mittel bis hoher Stufe kneten lassen).

- 4 -

Schüssel mit einem Schuss Olivenöl ausreiben. Teig hineingeben. Ein paar Tropfen Öl auf die Handfläche geben und Teig-Oberfläche vorsichtig einreiben. Mit einem feuchten Tuch abdecken und 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

- 5 -

Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche stürzen, nochmals 5 Minuten ordentlich durchkneten und anschließend zu einer Kugel formen. Dutch Oven mit Backpapier auslegen und Teig-Kugel in die Mitte legen. Oberfläche leicht mit 1 Hand Mehl bestreuen, Deckel aufsetzen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

- 6 -

Gasgrill auf 240 °C indirekt vorheizen.

- 7 -

Mit einem scharfen Messer ein beliebiges Muster in die Teig-Oberfläche ritzen. Deckel wieder aufsetzen und in der indirekten Zone ca. 40-50 Minuten knusprig backen.