



**BÄCKEREI • KONDITOREI • CAFÉ  
RESTAURANT • 7260 DAVOS DORF**

## Brotrezept des Monats

# Zwiebelbrot

Rezeptmenge: 20 Stück à ca. 450g

### Vorbereitungen

Gramm	Rohstoffe	Herstellung
	Teig (9000g)	
3000	Wasser	
120	Backhefe	
600	Vorteig	
4000	Halbweissmehl, Type 720	(Weizenmehl)
		alle Zutaten miteinander mischen
100	Speisesalz	bei Hälfte der Mischzeit hinzufügen und den Teig schonend auskneten
750	Zwiebeln, angedünstet	
450	Maccadamianüsse	am Ende der Knetzeit unter den Teig mischen
		<b>Teigtemperatur:</b> 22 - 24 Grad
		<b>Stockgare / Teigruhe:</b> 75 - 90 min.

### **Aufarbeiten**

Teiglinge von 450g leicht rund wirken und auf mit Hartweizengriess bestreute Bretter absetzen. Mit Olivenöl bestreichen und sehr gut gären lassen.

### **Backvorbereitung**

Teiglinge noch einmal mit Olivenöl bestreichen und mit den Fingern den Teig eindrücken, damit Vertiefungen entstehen. Auf Einschiessapparat absetzen und nochmals gären lassen.

### **Backen**

In vorgedämpften, warmen Ofen einschiessen. Nach 20 Minuten Zug öffnen und rösch ausbacken.

**Backzeit:** 30-35 Min.

**Ofentemperatur:** 225 °C