Zwiebelsemmel



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Familie Schulz zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Teig:

- 500 g Weizenmehl
- 20 g Hefe
- 1 Teelöffel Salz
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 1 Ei
- 4 Esslöffel Kartoffelbreipulver

Außerdem:

- 125 g Röstzwiebeln
- Milch zum Bestreichen

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einen glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt so lange stehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

2. Die Röstzwiebeln unter den Teig kneten.

3. Eine Rolle formen und in 15 Stücke schneiden. Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zugedeckt nochmals 45 Minuten gehen lassen. Die Brötchen mit Milch bestreichen. Unten auf dem Backofenboden eine Fettpfanne mit kochendem Wasser stellen. (Das soll den Dampf simulieren.) Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 20 Minuten backen. Dabei die Ofentüre während der ersten 10 Minuten geschlossen halten.