

Mai'20 Frühlingszwiebel- Weggen

Rezept als Beilage zu Grilladen für 4-6 Personen

Hefeteig

500g Weissmehl

½ EL Salz

½ TL Zucker

Ca. 120g Frühlingszwiebel, mit dem Grün,
in feinen Ringen

½ Hefewürfel (ca. 20g)

zusammen in einer Schüssel gut mischen

150g Naturjoghurt

1 EL weiche Butter

Ca. 1 ½ dl Wasser

zugeben, alles zusammen zu einem glatten,
geschmeidigen Teig kneten

diesen bei Zimmertemperatur ca. 1 ½ Std.
ums Doppelte aufgehen lassen

Formen

Aus dem Teig eine lange Stange formen (ca. Blechlänge diagonal), auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einem grossen scharfen Messer quer tiefe Schnitte im Abstand von ca. 3-4 cm machen, dabei das Messer evtl. ab und zu im Mehl wenden, damit es nicht klebt.

2 EL Olivenöl

Grobes Salz

Brot damit bestreichen

Backen

► In den kalten Ofen schieben, danach 210 Grad Ober- und Unterhitze einstellen und so ca. 40 – 45 Minuten backen.

► Wer einen Dampfgarer mit Backprogramm besitzt (z. B. Profibacken bei V- ZUG), kann den Hefeteig damit backen.

► Herausnehmen, auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen, möglichst am gleichen Tag servieren.