



Käse-Zwiebel-Brot

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 60 Min.

🕒 Aufgehen lassen: ca. 2 Std.

📅 Backen: ca. 25 Min.

🥕 vegetarisch

Stück: 201 kcal, F 7 g, Kh 26 g, E 9 g

Zutaten

für 16 Personen

- 500 g **Halbweissmehl**
- 0.75 EL **Salz**
- 1 TL **Zucker**
- 0.5 **Würfel Hefe** (ca. 20 g), zerbröckelt
- 3 dl **Wasser**, lauwarm

- 300 g **Zwiebeln**, in feinen Streifen
- 2 dl **Rotweinessig**
- 2 EL **Zucker**

- 250 g **Bündner Bergkäse**, in feinen Scheiben

- einige **Zweiglein Rosmarin**
- einige **Zweiglein Salbei**
- 2 EL **Oliivenöl**

Und so wirds gemacht:

1. Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser dazugießen, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1.5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Zwiebeln, Essig und Zucker in einer Pfanne mischen, aufkochen, unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Min. köcheln, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist, auskühlen.
3. Teig in zwei Hälften teilen, jede auf wenig Mehl zu einem Rechteck von je ca. 20 x 30 cm auswallen. Eine Teighälfte auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Zwiebeln und Käse darauf verteilen. Zweiten Teig darauflegen, Teigränder gut andrücken, zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Mit einem Messer ca. 16 Stücke ca. 1 cm tief einschneiden. Kräuter in die Einschnitte legen, Öl über die Kräuter träufeln. Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.