

## Zwiebel-Pizzabrot

### Für den Vorteig

300 g	Weizenmehl Type 812
300 g	Wasser
3 g	Hefe
6 g	Salz

### Für den Teig

609 g	Vorteig (siehe oben)
500 g	Weizenmehl Type 550
200 g	Weizenmehl Type 812
300 ml	kaltes Wasser
14 g	Salz
10 g	Hefe
10 g	Zucker
50 g	Olivenöl

zusätzlich:

2-3	Zwiebeln (160 g)
2 EL	Olivenöl
80 g	Macadamianüsse, gehackt
3 EL	Sonnenblumenöl
1 -2 EL	grobes Meersalz



Für den Vorteig Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz in eine Rührschüssel geben und mit einem Kochlöffel vermischen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank eine Nacht ruhen lassen.

Zwiebeln schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Dann auskühlen lassen.

Den Vorteig mit den beiden Mehlen, Wasser, Salz, Hefe, Zucker und Olivenöl in einen Teigkessel geben und mit der Teigmaschine 10 Minuten langsam, dann 5 Minuten schnell zu einem Teig kneten. Der Teig ist fertig, wenn er sich vollständig von der Kesselwand löst und einen sehr homogenen Eindruck macht.

Zuletzt die angeschwitzten Zwiebeln und gehackten Macadamianüsse zugeben und rasch unterkneten.

Den Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt bei Zimmertemperatur 2 Stunden ruhen lassen (Wichtig immer mit Frischhaltefolie abdecken und nicht mit Baumwolltüchern, diese nehmen Feuchtigkeit auf.)



Ca. 300 g Stücke aus dem geruhten Teig abwiegen, rund formen, dann unregelmäßig flach drücken wie für ein Fladenbrot.

Die Teigfladen auf ein sauberes Baumwolltuch setzen und erneut reifen lassen, bis sich ihr Volumen ungefähr verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit den Backofen mit Backstein auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kurz vor dem Backen die Brote mit Sonnenblumenöl bestreichen und mit etwas grobem Meersalz bestreuen. Die Brote direkt auf den Backstein geben und mit Dampf (dafür ein backofengeeignetes Gefäß mit etwas Wasser füllen und in den Ofen stellen) ca. 25 bis 35 Minuten backen.