

## Zwiebelbrötchen

230g Weizenmehl550,  
100g Roggenmehl,  
10g Brötchenbackmittel,  
6g Salz  
4g Margarine  
13g Hefe  
200g Wasser

und  
in einer Schüssel vermischen  
und zu einem Teig verkneten.

100g Röstzwiebeln

vorsichtig unterkneten

Anschließend 10 Minuten ruhen lassen und in Portionen von etwa 75g einteilen.  
Dann zu länglichen Brötchen aufarbeiten und weitere 50 Minuten gehen lassen.  
Die Brötchen der Länge nach einschneiden und bei 220° C etwa 20 Minuten backen.

**Zubereitungszeit: 20min.**

**Teigruhe: 10min.**

**Ergibt: 9 Brötchen**

**Stückgare: 50min.**

**Backen: Ca. 20min. bei 220° C**