Frühlingszwiebel-Swirlbrot

Das Frühlingszwiebel-Swirlbrot ist ein feines Weißbrot, das mit einem Hauch Frühlingszwiebeln verfeinert wurde. Ein farbenfrohes Rezept, welches zu vielerlei Brotbelägen schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,6 h



Zutaten

Für den grünen Teig

70 g	Rahmspinat (TK)
100 g	Frühlingszwiebeln (4-5 Stück)
50 ml	Wasser (lauwarm)
250 g	Mehl (W700)
40 g	Mehl (+/- zum Verkneten)
1 EL	Olivenöl
10 g	Germ (frisch)
1 TL	Zucker
0.5 TL	Salz

Für den hellen Teig

200 g	Mehl (W700)
100 ml	Wasser (lauwarm)
10 g	Germ (frisch)
1 EL	Olivenöl
1 TL	Zucker
0.5 TL	Salz

Für die Dekoration

Nach Belieben	Sesamkörner

Zubereitung

1. Für das **Frühlingszwiebel-Swirlbrot** zuerst den grünen Teig zubereiten. Dafür den Spinat in eine Schüssel geben und auftauen lassen.

2. Dann das lauwarme Wasser mit dem Zucker in eine Schüssel geben, die Germ hinein bröseln und so lange (unter gelegentlichem Rühren) stehen lassen, bis sich Zucker und Germ komplett aufgelöst haben.

3. Danach die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden.

4. Jetzt die Frühlingszwiebeln und den Spinat in einen Standmixer geben und alles so lange mixen, bis man eine sehr feine, leicht gelierartige Masse hat.

5. Derweil das Mehl (gesiebt) und das Salz in eine große Schüssel geben.

6. Nun die Frühlingszwiebel-Spinat-Masse, das Olivenöl und die aufgelöste Germ-Flüssigkeit zu dem Mehl geben.

7. Dann den Teig zuerst mit dem Mixer (Knethaken) verrühren und anschließend mit den Händen weiter kneten. Dabei so viel Mehl hinzufügen, bis der Teig nur noch leicht an den Händen klebt (ca. 30-50g).

8. Diesen nun zu einer Kugel formen und in einer Schüssel abgedeckt, an einem warmen Ort ruhen lassen.

9. Jetzt den hellen Teig zubereiten. Dafür ebenfalls Germ und Zucker in dem lauwarmen

Wasser auflösen und parallel das Mehl, das Salz und das Olivenöl in eine Schüssel geben.

10. Auch hier wieder alles zu einem glatten Teig verkneten (sollte der Teig zu trocken sein, ruhig noch ein Schluck Wasser hinzufügen) und diesen hinterher (natürlich auch abgedeckt) neben den grünen Teig stellen. Beide Teige sollten ab jetzt ca. 30 Minuten lang ruhen.

11. In der Zwischenzeit eine ca. 25 cm Kastenform mit Butter ausfetten und ganz dünn mit Mehl ausstreuen.

12. Nun zuerst den grünen Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche auswalken. Dabei darauf achten, dass der Teig nicht breiter als die Kastenform ausgerollt wird. Die Länge spielt hier weniger eine Rolle. Es gilt die Regel, je dünner der Teig der Länge nach ausgerollt wird, desto mehr Spiralen werden später im Brot entstehen.

13. Als nächstes auch den hellen Teig nicht breiter als die Kastenform auswalken.

14. Nun den hellen Teig auf den grünen Teig legen und eng aufrollen.

15. Die Teigrolle hinterher in die Kastenform legen, die Oberfläche mit etwas Wasser bestreichen und erneut (mit einem Tuch abgedeckt) ca. 60 Minuten ruhen lassen.

16. Kurz vor dem Ende der Ruhezeit den Backofen auf ca. 190 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Dann den Teig noch einmal leicht befeuchten und nach Belieben mit Sesam bestreuen. Das Brot sollte nun ca. 20-25 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe machen) und bis zum Verzehr auskühlen.

Tipp

Das Frühlingszwiebel-Swirlbrot schmeckt anstatt mit Sesam auch mit Kürbiskernen.