

# Pizza Rezepte

## Pizzabrot Mit Roten Zwiebeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Picknick, Pizzabrot

---

325 g Mehl	Salz und Pfeffer
1 Prise/n Salz	Olivenöl
15 g Hefe, in warmem Wasser	1 große Zweig frischer Rosmarin
- aufgelöst, an einem	1 Essl. Brauner Zucker
- warmen Ort geben lassen	Oder
500 g Rote Zwiebeln	1 Essl. Grobes Salz
50 g Butter	

---

Bis auf 3 Esslöffel das gesamte Mehl auf die Tischplatte geben. Eine Mulde in die Mitte drücken und Salz und Hefe hineingehen. Vermischen und mit so viel Wasser verkneten, dass ein glatter, elastischer Brotteig entsteht. Das restliche Mehl auf die Tischplatte und die Handflächen stäuben. Wenn der Teig glatt und gut durchgearbeitet ist, mit einem Tuch abdecken und an einen warmen Ort stellen, bis er sich verdoppelt hat - eine Stunde oder mehr. Die roten Zwiebeln, in feine Scheiben schneiden und etwa 10 Minuten in kaltes Wasser legen. Die Zwiebeln abtropfen lassen und so langsam wie möglich in der Butter glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig kurz mit ein wenig warmem Wasser verkneten, zu einer langen Rolle formen, dann zu einem Kreis biegen, wobei das Loch in der Mitte so groß wie möglich sein sollte. Ein Backblech mit Öl bestreichen und den Kreis drauflegen, dabei den Teig leicht flachdrücken. Die Zwiebeln über den ganzen Teig verteilen und darauf achten, dass sie nicht in das Loch in der Mitte fallen! Den Rosmarinzweig in kleine Stücke teilen und diese in gleichmäßigen Abständen in den Teig stecken. Zucker oder Salz drüberstreuen und bei mäßiger Hitze (200 Grad) 30 Minuten backen. Warm oder kalt servieren.