REZEPT

Weckle mit nutella®

Leicht | 2 h 40 min

ZUTATEN

FÜR 12 STÜCK

Für den Teig:

21 g (½ Würfel) frische Hefe

1 TL Zucker

300 ml Wasser

500 g Weizenmehl (Type 550)

2 TL Salz

Für das Topping:

180 g (15 g pro Portion) nutella®

Back-Utensilien:

1 kleine Schüssel

1 Rührschüssel

1 Küchentuch

1 Backpapier

1 Backblech

1 Auflaufform

1 Sieb

Um dieses köstliche Rezept zuzubereiten, reichen 15 g nutella® pro Person aus!

ZUBEREITUNG

1

Hefe zusammen mit Zucker und Wasser in einer kleinen Schüssel gut verrühren und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Die Hefemischung hinzufügen. Den Teig für mehrere Minuten mit den Händen durchkneten, anschließend mit einem Küchentuch bedecken und für ca. 60 Minuten gehen lassen.

2

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer Rolle formen, in 12 gleich große Stücke teilen, rund formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit einem Küchentuch bedecken und 40 Minuten aufgehen lassen. Anschließend die Brötchenoberfläche mithilfe eines Siebs mit Weizenmehl bestäuben und kreuzweise mit einem Messer einschneiden.

3

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200°C) vorheizen. Eine Auflaufform mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Die Weckle 10 Minuten im Backofen vorbacken. Dann die Ofentemperatur auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180°C) reduzieren und die Brötchen 30 Minuten fertig backen.

4 Die fertigen Weckle auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Abschließend die Weckle halbieren, mit nutella® bestreichen und servieren.

Hat‘s geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept