

REZEPT

Chiasamenbrot mit nutella®

Leicht

2 h 45 min



ZUTATEN FÜR 20 PORTIONEN

Für den Teig:

- 300 g Weizenvollkornmehl (Type 550)
- 150 g Roggenvollkornmehl
- 3 EL Chiasamen
- 1 TL Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Honig
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Chiasamen (zum Bestreuen)

Für das Topping:

- 300 g nutella®

Utensilien:

- 1 Rührschüssel
- 1 Schüssel
- 1 Handrührgerät
- 1 Kastenform (23 cm x 10 cm)
- 1 Backpapier
- 1 Küchentuch
- 1 Kuchengitter
- 1 Messer



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

ZUBEREITUNG



1

In einer Rührschüssel Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Chiasamen und Salz vermischen. In einer separaten Schüssel die Trockenhefe, den Honig und das lauwarme Wasser vermengen. Einige Minuten ruhen lassen, bis die Hefe reagiert und schaumig wird. Die Hefe-Mischung zu den trockenen Zutaten geben und alle Zutaten gut vermengen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Den Teig mit einem Handrührgerät mit Knethaken etwa 10 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch wird. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort für ca. 60 Minuten ruhen lassen, bis er sich verdoppelt hat.



2

Die Kastenform mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einer ca. 23 cm langen Rolle formen. Zusätzliche Chiasamen auf die Oberseite des Brotes streuen und leicht eindrücken, damit sie haften bleiben. Die Kastenform mit einem Küchentuch abdecken und den Teig weitere 45 Minuten ruhen lassen, bis er erneut leicht aufgegangen ist.

**3**

Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze, 180°C Umluft) und das Brot 40 Minuten backen. Das fertige Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Das abgekühlte Chiasamenbrot in Scheiben schneiden und jede Scheibe mit 15 g nutella® bestreichen.