

REZEPT

Klassisches Schwarzbrot mit nutella®

Pfiffig

30 min



ZUTATEN FÜR 15 PORTIONEN

Für den Teig:

580 g Roggenvollkornmehl

12 g Salz

2 TL Melasse

480 ml Wasser (lauwarm)

140 g Sauerteig

50 g Haferflocken

1 TL Pflanzenöl (zum Einfetten)

Für das Topping:

225 g nutella®

Utensilien:

Schüssel (groß)

Schüssel

Schneebesen

Gummispatel

Geschirrtuch

Sprühflasche

Teller (groß)

Kastenform

Backofen

Küchenthermometer (optional)

Kuchengitter

Messer



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

ZUBEREITUNG

- 1** In einer Schüssel das Mehl mit dem Salz mischen. In einer separaten, großen Schüssel die Melasse mit dem Wasser verquirlen, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.
- 2** Ungefähr die Hälfte des Mehl-Salz-Gemischs mit einem Gummispatel in das Melasse-Wasser einrühren, bis eine breiartige Konsistenz entsteht. Dann den Sauerteig-Ansatz und anschließend das restliche Mehl einrühren. So lange vermengen, bis keine Klumpen oder Mehl mehr zu sehen sind. Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und ca. 4-8 Stunden ruhen lassen, abhängig vom verwendeten Sauerteig-Starter und den Umgebungsbedingungen. Sobald der Teig etwa um das Doppelte aufgegangen ist und sich Blasen gebildet haben, kann zum nächsten Schritt übergegangen werden.
- 3** Arbeitsfläche leicht anfeuchten, das geht am besten, wenn man Wasser in eine Sprühflasche füllt. Teig auf die Arbeitsfläche geben und zu einem Laib formen, der in etwa die Größe der verwendeten Kastenform aufweist. Anschließend die Haferflocken auf einem großen Teller verteilen und den Teig darüber rollen, bis alle Seiten bedeckt sind, gegebenenfalls leicht eindrücken. Kastenform leicht einfetten und den Laib vorsichtig in die Form legen. Nochmals mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und ca. 1-2 Stunden gehen lassen.
Tipp: Roggenmehl geht nicht so stark auf wie Weizenmehl. Der Teig ist fertig, wenn er sichtbar um etwa ein Viertel aufgegangen ist und die Oberseite einige kleine Löcher aufweist.
- 4** Backofen auf 230°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kastenform auf die mittlere Einschubebene schieben und ca. 45 Minuten backen oder bis das Brot eine Kerntemperatur von 98°C erreicht. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Erneut mit einem feuchten Geschirrtuch umwickeln, um die Feuchtigkeit zu bewahren, und vor dem Anschneiden mindestens 12 Stunden ruhen lassen.
- 5** Schwarzbrot in Scheiben schneiden und mit 15 g nutella® pro Portion bestreichen.