

REZEPT

# Salzkrustenbrot mit nutella®

Mittel

30 min



## ZUTATEN FÜR 20 PORTIONEN

### Für den Teig:

- 6 g frische Hefe
- 380 ml Wasser
- 260 g Vollkornweizenmehl
- 240 g Weizenmehl Typ 550
- 10 g Salz
- 45 g Sonnenblumenkerne
- 45 g Leinsamen
- 10 g Mohn
- 10 g grobes Meersalz
- 1 EL Reismehl (zum Bestäuben)

### Für das Topping:

- 150 g nutella®

### Utensilien:

- Schüssel (klein)
- Schüssel (groß)
- Gummispatel
- Geschirrtuch
- Teller
- Gärkorb
- Backofen
- Ofenfester Topf (groß, mit Deckel)
- Backpapier

Messer  
Kuchengitter



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

## ZUBEREITUNG

- 1** | In einer kleinen Schüssel die Hefe mit dem lauwarmen Wasser vermischen und 10-15 Minuten ruhen lassen. In einer großen Schüssel Mehl, Salz, Sonnenblumenkerne und Leinsamen vermischen. Die Hefe-Wasser-Mischung dazugeben und mit den Händen oder einem Spatel verrühren, bis eine klebrige Masse entsteht. Die Schüssel mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.
- 2** | Nun wird der Teig gefaltet, um Gluten zu bilden und Luft einzuarbeiten. Dafür im Abstand von 30 Minuten 4 Dehn- und Faltvorgänge durchführen. Für das erste Dehnen und Falten die Hände anfeuchten, damit der Teig nicht klebt. Teig am nächstgelegenen Ende greifen, sanft nach oben ziehen und in die Mitte des Teigs falten. Die Schüssel um ein Viertel drehen und fortfahren. Dies für jede Seite, also 4 Mal insgesamt, wiederholen, dann die Schüssel abdecken und weitere 30 Minuten ruhen lassen. Danach 3 weitere Dehn- und Faltvorgänge durchführen. Anschließend den Teig wieder mit dem feuchten Geschirrtuch abdecken und 1-2 Stunden gehen lassen, bis sich die Größe des Teigs verdoppelt hat.
- 3** | Für den finalen Dehn- und Faltvorgang den Teig mit feuchten Händen auf eine leicht angefeuchtete Arbeitsfläche geben, mit den Händen leicht flachdrücken. Noch einmal dehnen und falten, um den Teig zu formen. Anschließend mit den Außenseiten der Handflächen von hinten leicht unter den Teig rutschen und diesen im Uhrzeigersinn zu sich heranziehen, um Spannung auf der Oberfläche des Teigs aufzubauen. Dabei die Hände bei Bedarf anfeuchten. Der Vorgang sollte einige Male wiederholt werden, bis der Teig eine straffe Oberfläche hat und eine runde, stabile Struktur aufweist.
- 4** | Mohn zusammen mit dem groben Meersalz auf einem Teller vermengen. Den Teig vorsichtig in der Mohn-Salz-Mischung wälzen. Einen Gärkorb großzügig mit Reismehl bestäuben. Den Korb hin- und herbewegen, um sicherzustellen, dass alle Rillen und Seiten bemehlt sind. Nun den Teig mit der Körnerseite nach unten (und der Faltseite nach oben) in das Gärkörbchen legen, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und für ein letztes Gehen ca. 1,5-2 Stunden ruhen lassen.
- 5** | Den ofenfesten Topf mit Deckel in den Backofen stellen und auf 230°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Sobald der Ofen vorgeheizt ist, den Topf aus dem Ofen nehmen, Deckel abnehmen, das Brot zügig auf ein Backpapier (oder eine Brotschlinge) stürzen und in den Topf hineinheben. Die Oberseite des Brotes mit einem scharfen Messer einritzen, den Topf mit dem Deckel abdecken und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 30 Minuten backen. Dann den Deckel abnehmen und weitere 15-20 Minuten backen oder so lange, bis die Oberseite goldbraun und knusprig ist. Aus dem Ofen nehmen und das Brot vor dem Anschneiden mindestens 1 Stunde auf einem Rost ruhen lassen.
- 6** | Sobald das Brot vollständig abgekühlt ist, in Scheiben schneiden und mit 15 g nutella® pro Portion bestreichen.