

REZEPT

# Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe mit nutella®

Pfiffig

1 h 0 min



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### Für den Teig:

550 g Weizenmehl Typ 550

12 g Salz

350 ml Wasser (lauwarm)

100 g frischer Sauerteig

1 EL Reismehl (zum Bestäuben)

### Für das Topping:

150 g nutella®

### Utensilien:

Schüssel

Schneebeesen

Schüssel (groß)

Gummispatel

Geschirrtuch

Gärkorb

Backofen

Ofenfester Topf (groß, mit Deckel)

Backpapier

Schere

Messer

Schneidebrett

Kuchengitter



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

# ZUBEREITUNG

- 1** | Mehl und Salz miteinander vermengen und beiseitestellen. Wasser in eine separate große Schüssel gießen und den aktiven Sauerteigstarter hineingeben. Starter im Wasser mit Hilfe eines Gummispatels oder den Fingern auflösen. Dann nach und nach das Mehl hinzufügen und verrühren, bis keine Mehlklumpen mehr sichtbar sind und sich eine homogene Masse gebildet hat. 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 3 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 je Seite, also 4 Mal insgesamt, wiederholen, dann die Schüssel abdecken und 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend 2 weitere Dehn- und Faltvorgänge durchführen.
- 3** | Für den finalen Dehn- und Faltvorgang ("Teig laminieren") den Teig mit feuchten Händen auf eine leicht angefeuchtete Arbeitsfläche geben, mit den Händen flachdrücken und vorsichtig zu einem hauchdünnen Kreis ziehen. Das nächstgelegene Ende heranziehen und in die Mitte falten, dann das gegenüberliegende Ende darüber falten. Mit den anderen Seiten wiederholen, bis eine Art "Paket" entsteht. Nun die Ecken greifen und jeweils vorsichtig in die Mitte ziehen, um den Teig zu einer Kugel zu formen. Den Teig umdrehen, sodass die gefaltete Seite auf der Arbeitsfläche liegt. 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. Dies einige Male wiederholen, bis der Teig eine straffe Oberfläche hat, dabei die Hände bei Bedarf erneut anfeuchten. Dann den Teig zurück in die Schüssel geben, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Dieser Vorgang dauert ca. 4-12 Stunden, abhängig von der Aktivität des Starters und der Umgebungstemperatur.  
**Tipp:** Eine gute Methode, um zu prüfen, ob der Teig fertig ist, ist der Finger-Test: Wenn der Teig beim leichten Eindrücken mit dem Finger langsam zurückfedert und die Delle nicht vollständig wieder ausfüllt, ist er fertig zum Backen. Wenn er zu schnell zurückfedert, ist der Teig zu wenig gegangen und muss länger ruhen.
- 4** | Sobald sich der Teig verdoppelt hat, kann er für das finale Aufgehen geformt werden. Hierfür den Teig auf die Arbeitsfläche legen, leicht flach drücken und die Enden wieder in die Mitte falten, um ihn, wie im vorherigen Schritt, zu einer Kugel zu formen. Ein Gärkorbchen großzügig mit Reismehl bestäuben und so bewegen, dass alle Rillen und Seiten bedeckt sind. Die Oberseite des Teigs ebenfalls mit Reismehl bestäuben und mit der Faltseite nach oben in den Korb legen. Die nun oben liegende Seite des Teigs ebenfalls mit Mehl bestäuben. Den Teig mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und weitere 1-2 Stunden oder so lange gehen lassen, bis er die doppelte Größe erreicht hat.

**5** | Den ofenfesten Topf mit Deckel auf die mittlere Schiene des Ofens schieben und auf 240°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zunächst eine Brotschlinge anfertigen (siehe Tipp unten), um den Teig leichter in den Topf zu befördern. Die Oberseite des Teigs mit Reismehl bestäuben, die Schlinge sowie ein Schneidebrett zur Stabilisierung auflegen und den Teig auf die Schlinge stürzen. Die Oberseite des Teigs mit einem scharfen Messer einritzen, damit die Gase entweichen können. Topf aus dem Ofen nehmen und den Teig vorsichtig an den Griffen der Schlinge hineinheben. Deckel wieder aufsetzen und den Teig im Ofen 30 Minuten zugedeckt backen lassen. Nach 30 Minuten die Temperatur auf 220°C reduzieren und das Brot für weitere 15-20 Minuten zugedeckt backen, bis es eine dunkle Kruste gebildet hat. Auf ein Kuchengitter stürzen und vor dem Aufschneiden mindestens 2 Stunden ruhen lassen.

**Tipp:** Um eine Brotschlinge herzustellen, ein langes rechteckiges Stück Backpapier ausschneiden. Den Boden des Gärkörbchens in die Mitte legen und einen Kreis darum zeichnen. Auf der linken und rechten Seite des Kreises ca. 5 cm dicke und 15 cm lange Streifen zeichnen. Dies werden die Griffe sein, mit denen der Teig in den Topf gehoben wird. Entlang der äußeren Linien ausschneiden und verwenden.

**6** | Sobald das Brot vollständig abgekühlt ist, in Scheiben schneiden und mit 15 g nutella® pro Portion bestreichen.