

REZEPT

# Zupfbrot mit nutella®

Mittel

2 h 10 min



## ZUTATEN FÜR 22 PORTIONEN

### Erster Teig:

225 g Weizenmehl (TYPE 550)  
1 EL Trockenhefe  
150 ml Wasser  
1 EL Olivenöl  
1 TL Salz

### Zweiter Teig:

225 g Vollkornmehl  
1 EL Trockenhefe  
150 ml Wasser  
1 EL Olivenöl  
1 TL Salz

### Zum Wälzen:

2 EL Sesam  
2 EL Mohn  
3 EL Sonnenblumenkerne  
2 EL schwarzer Sesam

### Topping:

330 g nutella®

### Back-Utensilien:

1 Gugelhupfform

- 2 Schüsseln
- 1 Handrührgerät
- 2 Küchentücher
- 3 flache Schalen
- 1 Kuchengitter



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

## ZUBEREITUNG



- 1 | Mehl, Trockenhefe, Wasser, Olivenöl und Salz in eine Schüssel geben. Alle Zutaten mit dem Knethaken eines Handrührgeräts 5 Minuten zu einem Teig kneten. Teig mit einem Küchentuch abdecken und für ca. 30 Minuten gehen lassen.



- 2 | Vollkornmehl, Trockenhefe, Wasser, Olivenöl und Salz in eine Schüssel geben. Alle Zutaten mit dem Knethaken eines Rührgeräts 5 Minuten zu einem Teig kneten. Teig mit einem Küchentuch abdecken und für ca. 30 Minuten gehen lassen. Beide Teige auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und in 30 gleich große Stücke teilen.



- 3 | Eine Gugelkuchenform einfetten. Sesam, Mohn und Sonnenblumenkerne zum Wälzen in drei flache Schalen füllen. Die Teigstücke rund formen und je 10 Teigkugeln in Sesam, Mohn und Sonnenblumenkernen wälzen, dann in die Gugelkuchenform legen. Die Gugelkuchenform gleichmäßig befüllen. Wenn die Teigkugeln vollständig verarbeitet sind, das Zupfbrot nochmals abdecken und ca. 20 Minuten gehen lassen.



**4**

Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze / 180°C Umluft). Das Zupfbrot ca. 30 Minuten backen. Das Brot vollständig auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Das Zupfbrot in Scheiben schneiden und jede Scheibe mit 15 g nutella® bestreichen.

## Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept