

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



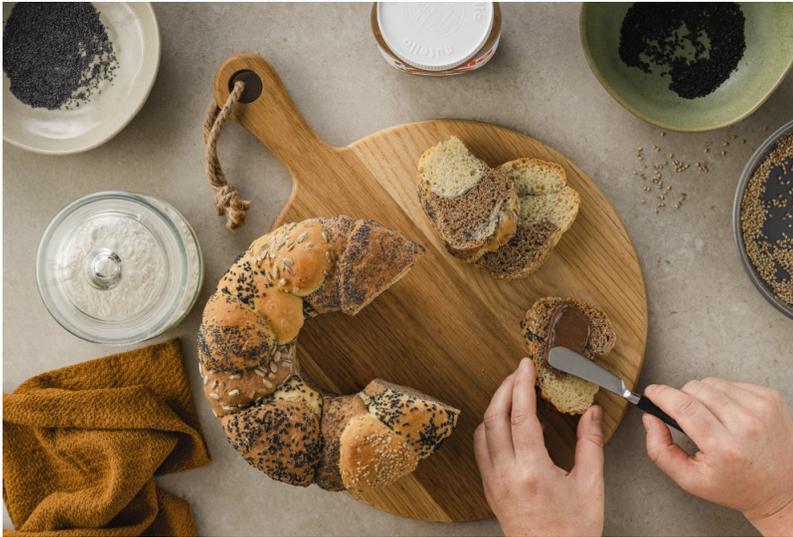
- 1 | Mehl, Trockenhefe, Wasser, Olivenöl und Salz in eine Schüssel geben. Alle Zutaten mit dem Knethaken eines Handrührgeräts 5 Minuten zu einem Teig kneten. Teig mit einem Küchentuch abdecken und für ca. 30 Minuten gehen lassen.



- 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 Gugelhupfform 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 Gugelhupfform legen. Die Gugelhupfform 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