

RECIPE

Haselnussbrot mit nutella®

Mittel

12 Portionen

2 h 50 min



ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

350 g Roggenvollkornmehl

350 g Weizenmehl (Type 550)

1 1/2 TL Salz

1 Prise brauner Zucker

3/4 Würfel frische Hefe

150 g Haselnusskerne

450 ml lauwarmes Wasser

nutella zum Garnieren



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

ZUBEREITUNG

**1****Zubereitungszeit: 20 Min.****Back & Ruhezeit: 150 Min.**

Roggenmehl, Weizenmehl und Salz in die Rührschüssel geben und vermischen. Eine Mulde formen, vorsichtig lauwarmes Wasser, das Salz und eine Prise braunen Zucker dazugeben.

**2**

Hefe in das Wasser hineinbröseln und vorsichtig vermengen. Nach und nach etwas Mehl von den Seiten dazunehmen, bis sich eine festere Masse bildet. Für etwa zehn Minuten den Teig zugedeckt gehen lassen.



3

Haselnüsse dazugeben und alles mischen, sodass eine feste Mischung entsteht. Teig aus der Rührschüssel nehmen und 3-4 Minuten fest kneten. In der Schüssel eine Stunde zugedeckt ruhen lassen.



4

Teig in eine gefettete und eingemehlte Kastenform geben und nochmals in der Form 45 Minuten gehen lassen. Nach Belieben eine Rillenform erzeugen.



5

Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 230 °C auf zweiter Schiene 35 Minuten backen. Das Brot gut auskühlen lassen und nach Belieben mit Nutella bestreichen.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept