

RECIPE

Klassisches Roggenbrot mit nutella®

Mittel

3 h 30 min



ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

- 450 g Roggenmehl
- 150 g Weizenmehl
- 2l frische Hefe
- 1 Pkg Sauerteig
- 1 EL Zucker
- 100 ml Milch
- 150 ml Wasser
- 2 TL Salz
- 15 g nutella®



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

ZUBEREITUNG

**1**

Zubereitungszeit: 30 Min.
Back & Ruhezeit: 3 Stunden

Hefe und Sauerteig zusammen mit Zucker, Milch und Wasser gut verrühren und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Alle Mehlsorten und das Salz in eine Schüssel geben. Die Hefemischung hinzufügen. Den Teig ab jetzt für mehrere Minuten mit den Händen durchkneten und anschließend für ca. 1 Stunde gehen lassen.

**2**

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten und zu einer Kugel formen. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zugedeckt für eine weitere Stunde gehen lassen. Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 200 Grad) vorheizen. Eine Auflaufform mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen.



3

Die Brotoberfläche mit Weizenmehl bestäuben und mit einem scharfen Messer einschneiden. 10 Minuten im Backofen anbacken.

Ofentemperatur auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 Grad) reduzieren und das Brot 30 min. fertig backen. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Brot in Scheiben schneiden und mit nutella® bestreichen.