

RECIPE

# Weissbrot im Topf mit nutella®

Leicht

1 h 5 min



## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

500 g Weizenmehl Type 405

10 g Salz

2 g frische Hefe

420 ml Wasser



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

## ZUBEREITUNG



1

**Zubereitungszeit: 5 Min.**  
**Backzeit: 60 Min.**  
**Ruhezeit: 12 Stunden**

Das Mehl mit der Hefe und dem Salz vermengen und in eine Schüssel geben.



2

Das Wasser dazugeben und alles kurz verrühren. Kneten ist nicht nötig, die Zutaten müssen nur verrührt werden



**3**

Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und für 12 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. Nicht wundern, der Teig ist recht flüssig.) Den Backofen auf 250°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und darin einen gusseisernen Topf erhitzen. Wichtig ist, dass der Topf mindestens 220°C erreicht.



**4**

Den Teig auf eine bemehltes Stück Backpapier geben Arbeitsfläche geben und von allen Seiten mit einem Teigschaber einmal einklappen (der Teig ist immer noch sehr weich).



**5**

Die weiche Teigkugel mitsamt dem Backpapier in den heißen Topf heben. Den Topfdeckel schließen (Ofenhandschuhe tragen!) und das Brot bei geschlossenem Deckel 30 Minuten backen.

Die Temperatur auf 210 Grad herunter drehen, den Deckel abnehmen und das Brot weitere 20 – 30 Minuten backen bis es goldgelb und knusprig ist.