

RECIPE

Toastbrot mit nutella®

Leicht

2 h 40 min



ZUTATEN FÜR 20 PORTIONEN

Für den Teig:

- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 250 ml fettarme Milch
- 40 g Butter
- 1 Ei (zum Bestreichen)

Für das Topping:

- 300 g nutella®

Utensilien:

- 1 Rührschüssel
- 1 Handrührgerät
- 1 Küchentuch
- 1 Kastenform (23 cm x 10 cm)
- 1 Backpapier
- 1 kleine Schüssel
- 1 Pinsel
- 1 Küchengitter
- 1 Messer



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

ZUBEREITUNG



1

Das Mehl, die Trockenhefe, Salz und den Zucker in der Rührschüssel das vermischen. Die Milch und die geschmolzene Butter zur Schüssel hinzufügen. Die Mischung bei niedriger Geschwindigkeit mit dem Knethaken zu einem glatten und elastischen Teig verarbeiten. Die Geschwindigkeit des Handrührgeräts erhöhen und weitere Minuten kneten, bis sich der Teig vom Rand der Schüssel löst und eine Kugel bildet. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort etwa 60 Minuten ruhen lassen, bis er sich verdoppelt hat.



2

Die Kastenform mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einer ca. 23 cm langen Rolle formen. Den geformten Teig in die Kastenform geben und mit verquirltem Ei bestreichen. Die Kastenform mit einem Küchentuch zugedeckt weitere 40 Minuten ruhen lassen.

**3**

Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze, 180°C Umluft) und das Brot anschließend 40 Minuten backen. Das fertige Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Das abgekühlte Toastbrot in Scheiben schneiden und jede Scheibe mit 15 g nutella® bestreichen.