

RECIPE

Schnelles Buttermilch-Brot ohne Hefe mit nutella®

Leicht

15 min



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Für den Teig:

380 g Weizenmehl Typ 550

5 g Backnatron

5 g Salz

410 ml Buttermilch

Für das Topping:

150 g nutella®

Utensilien:

Backofen

Schüssel (groß)

Gummispatel

ofenfester Topf (groß, mit Deckel)

Backpapier

Schere

Kuchengitter

Messer



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

ZUBEREITUNG

- 1** | Backofen auf 230°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer großen Schüssel Mehl, Backnatron und Salz mischen. In der Mitte eine Mulde formen und die Buttermilch hineingießen. Alles mit den Händen oder einem Gummispatel verrühren, bis die Zutaten vollständig vermengt sind. Den Teig mit Hilfe des Spatels zu einer groben Kugel formen.
- 2** | Einen ofenfesten Topf mit Backpapier auslegen, den Teig mit feuchten Händen in den Topf heben und mit einem Deckel abdecken (alternativ den Teig auf einem Backblech oder in einer mit Backpapier ausgelegten gusseisernen Pfanne backen). Mit einer Schere ein X auf der Oberseite des Brotes einschneiden und 30 Minuten lang backen. Den Deckel für die letzten 5 Minuten abnehmen. Brot aus dem Ofen nehmen und ca. 1 Stunde auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 3** | Sobald das Brot vollständig abgekühlt ist, in Scheiben schneiden und mit 15 g nutella® pro Portion bestreichen.