

RECIPE

Franzsemmel mit nutella®

Leicht

2 h 0 min

**ZUTATEN**
FÜR 16 PORTIONEN**Für den Teig:**

21 g (½ Würfel) frische Hefe

250 ml Milch

10 g Zucker

30 g Roggenmehl (Type 1150)

470 g Weizenmehl (Type 550)

10 g Salz

10 g Butter

120 ml Wasser

Für das Topping:

240 g (15 g pro Portion) nutella®

Back-Utensilien:

1 kleine Schüssel

1 Rührschüssel

1 Handrührgerät

1 Küchentuch

1 Messer/ Teigkarte

1 Backblech

1 Backpapier

1 Auflaufform

1 Pinsel



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

ZUBEREITUNG



1 | Hefe, Milch und Zucker in einer kleinen Schüssel verrühren und ca. 10 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich Schaum bildet. Beide Mehlsorten, Salz und Butter zusammen mit der Hefemischung in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts auf niedrigster Stufe 5 Minuten zu einem weichen, elastischen Teig verarbeiten. Anschließend die Schüssel mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen, sodass sich das Volumen des Teigs verdoppelt.



2 | Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, mit den Händen gut durchkneten und zu einer Rolle formen. Teig in 16 gleich große Portionen teilen und zunächst rund, dann leicht länglich formen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und immer zwei Teiglinge mit den Längsseiten locker aneinandersetzen. Mit einem Küchentuch bedecken und 45 Minuten aufgehen lassen.

**3**

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200°C) vorheizen. Eine Auflaufform mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Die Franzsemmeln 25 Minuten backen, sofort nach dem Backen mit Wasser bestreichen.

Franzsemmel halbieren und mit nutella® bestreichen.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept