

RECIPE

Bauernbrot mit nutella®

Leicht

3 h 30 min



ZUTATEN FÜR 14 PORTIONEN

Für den Teig:

- 1 Pck. (7g) Trockenhefe
- 1 EL Zucker
- 400 ml lauwarmes Wasser
- 300 g Weizenmehl (Type 405)
- 300 g Weizenmehl (Type 1050)
- 2 TL Salz

Für das Topping:

- 210 g (15 g pro Portion) nutella®

Back-Utensilien:

- 1 kleine Schüssel
- 1 Backblech
- 1 Rührschüssel
- 1 Küchentuch
- 1 Backblech
- 1 Backpapier
- 1 Auflaufform
- 1 Sieb



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

ZUBEREITUNG

**1**

Hefe zusammen mit Zucker und Wasser in einer kleinen Schüssel gut verrühren und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Die Mehlsorten und das Salz in eine Rührschüssel geben und grob vermengen, dann die Hefemischung hinzufügen. Den Teig mehrere Minuten mit den Händen durchkneten. Anschließend mit einem Küchentuch bedecken und ca. 60 Minuten gehen lassen.

**2**

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einer Kugel formen. Anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zugedeckt für eine weitere Stunde gehen lassen.



3

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200°C) vorheizen. Eine Auflaufform mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Die Brotoberfläche mithilfe eines Siebs mit Weizenmehl bestäuben und mit einem scharfen Messer ca. 1 cm tief einschneiden. 10 Minuten im Backofen backen, danach die Ofentemperatur auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180°C) reduzieren und das Brot 40 Minuten fertig backen.



4

Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Das Bauernbrot in Scheiben schneiden und mit nutella® bestreichen.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept