Meine Lieblingsrezepte

BACKEN

Nutella-Blume mit Emmer und Dinkel

Zutaten

Hefeansatz

100 g	SchapfenMühle Emmermehl Type 1300
30 g	Hefe, frisch
80 g	Wasser, warm (ca. 30 °C)

Zutaten Teig

200 g	SchapfenMühle Emmermehl Type 1300
200 g	SchapfenMühle Dinkelmehl Type 630
75 g	Butter, weich
1	Ei (Größe M)
60 g	Zucker
1 TL	Salz
50 g	Milch
50 g	Wasser

Füllung

450 g	Nutella

Zubereitung

Hefeansatz: Mehl, Hefe und warmes Wasser in einer separaten Rührschüssel verrühren und 20 – 25 Minuten gehen lassen.

Teig: Restliche Zutaten in eine große Rührschüssel geben und grob vermengen. Hefeansatz hinzugeben und mit dem Knethaken ca. 6 Minuten auf langsamer Stufe und ca. 3 Minuten auf hoher Stufe kneten. Den Teig 20 Minuten bei Raumtemperatur zugedeckt gehen lassen. Den Teig in 3 gleich große Stücke teilen (ca. 300 g), rundwirken und nochmals zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Danach den Teig jeweils dünn auf Backpapier ausrollen und mit Hilfe eines großen Tellers (Durchmesser 25 – 30 cm) Kreise ausschneiden.

Den ersten Boden auf das Backblech geben und mit Nutella bestreichen. Dabei einen Rand von ca. 2 cm nach außen lassen. Den zweiten Kreis passgenau darauf setzen und auch mit Nutella bestreichen. Als letzte Schicht wird nun der dritte Teigkreis aufgesetzt.

Ein Trinkglas als Markierung in die Mitte des Teigstapels stellen und leicht andrücken. Den Teig vom Glas aus vierteln. Danach noch zweimal halbieren, sodass 16 Stücke entstehen. Das Glas entfernen.

Blume formen: Jeweils 2 Stränge nehmen und entgegengesetzt zweimal um die eigene Achse drehen. Dann an den Enden zusammendrücken. Mit allen Teilen so verfahren. Die Nutella-Blume nun nochmals ein paar Minuten ruhen lassen und dann für ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C backen.

Hinweis: *Jeder Backofen ist anders. Bitte passen Sie die individuell benötigte Backzeit und Temperatur gegebenenfalls entsprechend an.*

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung!

SchapfenMühle GmbH & Co. KG | Franzenhauserweg 21 | 89081 Ulm | Tel.: 0731 96746 - 0 | info@schapfenmuehle.de | www.schapfenmuehle.de