

Rezept

Schokoladen-Haselnuss-Brot

Ein Rezept von Schokoladen-Haselnuss-Brot, am 18.12.2025

Zutaten

80 g	Haselnusskerne	500 g	Weizenmehl (Type 550)
40 g	Kakaopulver	30 g	Honig
20 g	flüssiger Sauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)	¼ Würfel	frische Hefe (10 g)
10 g	Salz	60 g	backfeste Schokotropfen
	Mehl zum Arbeiten		neutrales Öl zum Arbeiten
1 Handvoll	Eiswürfel	1	Gärkörbchen (28 cm lang)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (ca. 22 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Die Haselnusskerne grob hacken. Mehl, Kakaopulver, Honig, Sauerteig und Hefe von Hand oder in der Küchenmaschine mit Knethaken auf kleinster Stufe 5 Min. verrühren. Dabei langsam 300 - 320 ml lauwarmes Wasser dazugießen. Den Teig dann 3 Min. auf mittlerer Stufe weiterkneten. Nüsse, Schokotropfen und Salz zugeben und alles in 2 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen.
2. Die Teigränder mit einer Teigkarte mehrmals nach innen falten. Den Teig wieder 30 Min. gehen lassen, dann nochmals falten und erneut 30 Min. ruhen lassen.
3. Den Teig danach auf der bemehlten Arbeitsfläche länglich wirken. Den Laib mit der Naht nach oben in das bemehlte Gärkörbchen legen und mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt gehen lassen. Währenddessen den Backofen mit Pizzastein (2. Schiene von unten) und Backblech (unten) auf 250° vorheizen. Die Druckprobe machen und den Laib bei Bedarf noch etwas länger gehen lassen.
4. Den Laib auf ein bemehltes Brett stürzen, mit Wasser besprühen und mit einem scharfen Messer längs einschneiden. Den Laib vom Brett auf den Pizzastein schieben und die Eiswürfel auf das Blech geben. Das Brot ca. 35 Min. backen, nach 15 Min. den Backofen auf 220° schalten. Die Klopftprobe machen und das Brot auf einem Rost abkühlen lassen.