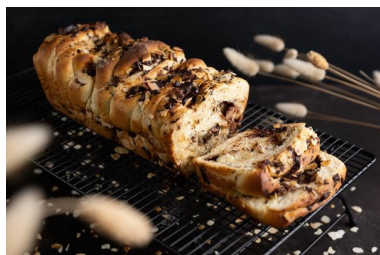




NOUGATBROT / SÜSSES ZUPFBROT MIT NOUGATFÜLLUNG / PULL APART BREAD



Ein locker leichter Hefeteig mit Nougat, Schokolade und gehobelten Mandeln. Das Zupfbrot wird in meiner Baba Brotbackform gebacken und muss nicht geschnitten, sondern kann einfach mit den Händen abgezupft werden, da einzelne Teigschichten aneinandergereiht werden.



Zubereitungszeit
35 Minuten



Back-/Kochzeit
45 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 31 cm

Breite: 13 cm

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und dem Zucker. Füge die restlichen Zutaten hinzu und knete daraus in etwa 10 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig. Forme den Teig zu einer Kugel und fette sie mit etwas Backtrennspray oder Öl und lasse ihn abgedeckt etwa 1 Stunde gehen.



Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um etwa 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

HEFETEIG:

- ☐ **42 g** Hefe
- ☐ **30 g** Wasser (warm)
- ☐ **80 g** Zucker
- ☐ **1** Eigelb
- ☐ **500 g** Mehl
- ☐ **250 g** Milch
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **80 g** Butter (weich)
- ☐ **1 TL** Salz

FÜLLUNG

Hacke Nougat, Butter und Kuvertüre grob und stelle die Zutaten kalt. Röste die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett, bis sie lecker duften und lasse sie abkühlen.

FÜLLUNG:

- ☐ **200 g** Nussnougat (kalt)
- ☐ **60 g** Butter (kalt)
- ☐ **100 g** Zartbitterkuvertüre
- ☐ **100 g** Mandeln (gehobelt)

ZUPFBROT FORMEN UND BACKEN

Fette eine Baba-Form mit etwas Backtrennspray. Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck aus und schneide es in etwa 6 gleichbreite Streifen. Bestreue die Streifen mit den gehackten Zutaten und den Mandeln. Hebe einen kleinen Teil der Füllung zum Bestreuen auf. Falte die Streifen jeweils wie einen Fächer zusammen und setze sie aufrecht nebeneinander in die Backform. Streue die restliche Füllung darüber und stelle die Backform mit geschlossenem Deckel in den kalten Backofen. Stelle den Backofen auf 170 °C O/U und backe das Brot darin für etwa 45 Minuten. Die Aufheizzeit nutzt der Teig nochmal zum Aufgehen.

DEKORATION:

- ☐ **100 g** Zartbitterkuvertüre

DEKORATION

Hacke die Kuvertüre fein. Erwärme zwei Drittel davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm sie vom Wasserbad herunter und rühre nun den Rest ein. Übergieße das süße Zupfbrot mit der Kuvertüre und serviere es nach Belieben warm oder kalt. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!