Knuspriges Currybrot mit Haselnüssen

Zutaten

Menge	
2 leicht gehäufte TL	Salz
1 EL	Zucker
2 TL	Currypulver
1 EL	Öl
180 g	ganze Haselnüsse
300 ml	lauwarmes Wasser
1 Würfel	Hefe
500 g	Mehl
150 g	Joghurt

Rezeptinfo

Zutaten für 1 Brot
Zubereitungszeit: 30 Min. + 1 Std. Backzeit

pro Portion: 2293 kJ, 548 kcal, 75,1 g Kohlenhydrate, 16,8 g Eiweiß, 22,6 g Fett, 2,43 mg Cholesterin, 6,20 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €€

veggie

Zubereitung

Träumst du manchmal auch von einem knusprig, warmen Brot frisch aus dem Ofen? Um nicht weiter davon träumen zu müssen, kannst du jetzt ganz einfach unser selbstgebackenes Currybrot ausprobieren! In unser würziges Currybrot kommen zusätzlich noch ganze Haselnüsse, die einen extra Crunch beim Reinbeißen bieten. Der Joghurt macht das Brot zudem noch super fluffig. Hört sich super an, oder? Probier's direkt einmal aus, so easy geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du das Wasser zusammen mit dem Zucker in eine Schüssel geben. Die Hefe hinein bröckeln und verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Dann den Joghurt, das Mehl, das Salz und das Currypulver dazugeben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Zum Schluss kannst du noch die Haselnüsse unterkneten.

Step 2:

Eine Kastenform mit Öl einfetten und den Teig hineinschütten. Danach kannst du den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und das Currybrot für ca. eine Stunde im Ofen goldbraun backen. Zum Schluss musst du das fertige Currybrot nur noch auf einem Gitter auskühlen lassen.