

Pull apart brød med Nutella, hasselnøtter og havsalt



Kjære Nutella pull apart brød.

Jeg elsker deg. Beklager at jeg spiste deg opp. Det var kombinasjonen av fersk gjærdeig, smeltet sjokolade, nøtter, kanel og havsalt som tok kaka. Bokstavelig talt, hvis du skjønner hva jeg mener. Jeg savner deg syyykt mye.

Hilsen Bollefrua



Til deigen:

ca 5,5 dl hvetemel

0,5 dl sukker

0,75 dl melk

0,5 dl vann

55 gram Bremykt Steke og Bake

1 pakke tørrgjær

2 store egg

2 ts vaniljesukker

0,5 ts salt

Til fyllet:

Litt mykt meierismør

Nutella, nesten en hel boks

ca 2 dl hasselnøtter, ristet og hakket

1-2 ts kanel

ca 1 ts havsalt



1. Ha **4,5 dl av melet**, sukker, gjær, salt og vaniljesukker i en bolle og rør rundt.
2. Rør eggene sammen, sett til side.
3. Smelt smør og melk til smøret er så vidt smeltet. Sett til side. Ha i vannet. Når smørblandingen har kroppstemperatur, har du den i melet. Rør rundt med en slikkepott.
5. Ha i eggene og fortsett å røre til deigen samler seg. Ha i den siste dl med mel og kna deigen sammen.
6. Legg i en bolle til heving, deigen skal heve til dobbel størrelse, ca 1 time.
7. Ha nøttene i en tørr stekepanne og rist på middels høy varme til nøttene begynner å få farge og skallet løsner så vidt. Ha nøttene i et rent kjøkkenhåndkle og gni de inni håndkle til det meste av skallet er av. Finhakk.
8. Ha deigen på benken og kna lett. Kjevle deigen til et rektangel, 50×30 cm.
9. Smør et tynt lag med smør, så et raust lag med Nutella.

Strø over nøtter (men spar en liten håndfull til toppen av kaken) og dryss over kanel og litt havsalt.10. Skjær deigen i 6 striper på kortsiden. Legg stripene oppå hverandre. Hvis dette er forvirrende, så ta en titt på [dette](#) innlegget.

11. Skjær haugen med deigstriper i seks deler.

12.Legg deighaugene lagvis i en smurt brødforn med snittflaten opp, jeg tok bakepapir i bunnen for sikkerhetsskyld. (Klipp ut et rektangel som passer).

13. La etterheve under plast i 30-40 minutter. Sett ovnen på 175 grader.

14. Strø over nøtter, litt kanel og litt havsalt.

15. Stek niddt i ovnen i 30-35 minutter. Brødet er ferdig når den er gyldenbrun på toppen og har en hul lyd når du banker på den.

16. Avkjøl i formen i ca 20 minutter, før du forsiktig lirker den ut. (Jeg legger den over på siden og lar den ligge halvveis ute av formen på risten mens den blir kald).

17. Riv av luksuriøse skiver med sjokolade og KOS DEG!

