

Pesto-Brot

Hast du einmal ein Pesto auf Vorrat, kann es vielseitig eingesetzt werden. Was meinst du zu einem köstlichen Pesto-Brot? Es muss nicht immer Bärlauch-Pesto sein, probiere doch mal ein Pesto mit Spitzwegerich, Giersch oder Brennnessel oder einen Mix mit diesen Kräutern. Du wirst begeistert sein.



Zutaten & Zubereitung

½ Würfel frische Hefe (21 g)
1 ½ TL Salz
350 g Weissmehl
190 ml Wasser
Pesto aus dem Vorrat

Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Mehl und Salz mischen und eine Mulde formen. Die aufgelöste Hefe in die Mulde giessen. Alles mischen und zu einem Teig zusammenfügen. Teig kneten bis er elastisch ist (ca. 10 Minuten). Den Teig in eine Schüssel legen und mit einem

feuchten Tuch zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.

Teig auf bemehlter Fläche mit den Händen zu einem Rechteck ausziehen. Mit Pesto bestreichen. Teig einrollen.

Teigrolle auf einem Backblech mit Backpapier legen, mit einem feuchten Küchentuch bedecken und weitere 30 Minuten gehen lassen. Backofen auf 220°C (Umluft) vorheizen. Brot 25 bis 30 Minuten backen. Vor dem Servieren auskühlen lassen.