

Knusprige Pestoblume

VORBEREITEN

80
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Portionen

Für den Hefeteig

600 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 Teelöffel Meersalz
30 ml Olivenöl
300 ml lauwarmes Wasser

Für das Pesto

1/2 Bund Petersilie
1 Bund Basilikum
60 g Mandeln
40 g Parmesan
100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Leckeres Pesto geht nicht nur gut zu italienischer Pasta: In schickem Grün und mit reichlich Parmesan kann es auch selbstgebackenes Brot zu einem würzigen Partyknüller machen. Und weil eine Kastenform viel zu langweilig ist, kommt der Hefeteig als große Brot-Blume auf den Tisch, von der sich jeder ein Stück abbrechen kann - das perfekte Fingerfood für jede Party.

- 1 -

Für den Teig Mehl mit Hefe, Meersalz und Olivenöl mischen. Wasser dazugießen und zu einem glatten Teig kneten. Mit einem Tuch abdecken und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

- 2 -

Für das Pesto Petersilie und Basilikum zupfen, Mandeln grob hacken und Parmesan fein reiben. Alle Zutaten in einen Food Processor geben und zu einer feinen Masse mixen. Olivenöl nach und nach zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken

- 3 -

Teig erneut auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, in 3 gleichgroße Stücke teilen und zu Kreisen mit ca. 28 cm Durchmesser ausrollen.

- 4 -

Backblech mit Backpapier auslegen. Einen Teig-Kreis auf das Backblech setzen und mit der Hälfte des Pestos bestreichen. Zweiten Kreis daraufschichten und mit restlichem Pesto bestreichen. Dritten Kreis auflegen.

- 5 -

Ein Glas mittig auf dem oberen Kreis platzieren und leicht andrücken. Teig mit einem Messer bis zur Markierung durch alle Schichten hindurch in 16 gleich große Stücke teilen. Mit beiden Händen zwei nebeneinander liegende Teigstränge eindrehen, Enden zusammendrücken und nach unten einschlagen. Mit restlichen Teigsträngen wiederholen. Abdecken und weitere 20 Minuten gehen lassen.

- 6 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Pestoblume im heißen

Knusprige Pestoblume

Ofen ca. 25 Minuten backen.